№ 45.

WARSZAWA DNIA 29 Października / 10 Listopada R. 1866.



TYGODNIK MÓD i NOWOŚCI DOTYCZĄCYCH GOSPODARSTWA DOMOWEGO.

W Warszawie *kwartalnie* rs. 1 k. 50, na prowincji i w Cesarstwie *półrocznie* rs. 3 k. 75, Koperta *półrocznie* rs. 1.
Prenumerować można na wszystkich stacjach pocztowych.

LITERATURA FRANCUZKA

W ZESZŁEM STULECIU.

(Dokończenie).

Idealizm Rousseau'a przejawiał się niemniéj w jego zamiłowaniu do życia wędrownego. Ileż to nie istnieje gadek o romantycznych wycieczkach Rousseau'a z pierwszych lat jego młodości! Dość będzie przytoczyć, że kiedy mu jako chłopcu wypadło zrobić z Genewy do pani Varens w Annecy wycieczkę, którą śmiało można było uskutecznić w kilku godzinach, to młody wędrowiec hulał aż trzy dni po okolicach naddrożnych, biegając od chaty do chaty, od zamku do zamku, zazierając to do izdebek wiejskiéj drużyny, to do okien bogatych zamków i pałaców, wyśpiewując romantyczne piosenki i dumki w miarę jak mu pod oknem wiejskiéj rusałki lub pod basztą jakiéj zamkowéj bogini zanucić wypadło. „Nigdy (mówi on w czwartéj księdze swych *Wyznań*) nigdym się tyle nie naśpiewał, nie naweselił, nie namyślał, nie nakochał, jak w tych pieszych moich wycieczkach. Chodzenie cuci i ożywia moje myśli; ciało moje musi być w ciągłym ruchu, jeżeli i umysł pragnie być czynnym. Widok ustroni wiejskich, świeżość powietrza, dobre zdrowie i rzeźkość umysłu, swoboda i spokój wiejskiego otoczenia, oddalenie od wszystkiego cokolwiek mnie w mieście trapi i niepokoi, wszystko to ukrzepia w podróżach, przywraca duszy siły i chęci, wyobraźnię nasyca świeżością i rzuca w objęcia nieskończenie szczodréj i życzliwéj matki przyrody. Zdaje mi się wtenczas że jestem panem i mistrzem całego przyrodzenia, a serce skacze z przedmiotu na przedmiot, pojąc się radośnie nieprzebranemi słodyczami téj rajskiéj sielanki.

Niemniéj tkliwym okazuje się idealizm Rousseau'a w serdecznem bezinteresownem przywiązaniu do ogniska familijnego, do skromnego cichego pożycia. Urodzony z ludu, z mieszczaństwa, przylgnął doń całem sercem. Najszczęśliwiéj spływały mu godziny przy boku prostaczki Teresy, przy jéj matce i ojcu zgrzybiałym; dla nich nie szczędził poświęcenia, dla nich odmawiał sobie wszelkich przyjemnostek na jakichby mu nie było zbrakło w bogatych salonach dostojnych przyjaciół, dla nich wyrzekł się stosunków ze światem, z zamożnością, z hrabiami i książęty. Naśmiewano się niejednokrotnie z téj jego jak ją zwano przywary, wydrwiwano go po ulicach i zgromadzeniach, ale... czy słusznie! To szukanie, to ubieganie się za spokojnem, patyarchalnem życiem, to gorące serdeczne zamiłowanie tego co pierwiastkowe, co niezmącone żadnem kłamstwem w obec Boga i ludzi, w obec przyrody i życia powszedniego, było właśnie potrzebą jego duszy, jego usposobienia — było może najszlachetniejszem jądrem całéj jego filozofii!...

Lecz jakżeż dziwnie wstrętną jest *ujemna* strona jego charakteru! Jakżeż prędko znika ten zacny szlachetny wyraz jego duszy za lada powiewem, lada przeszkodą, lada starciem z otaczającym go światem! „Najcenniejszą rzeczą mówi Rousseau z wszystkich posiadłości człowieka jest serce.“ Tylko że to serce Rousseau'a było rozpieszczonem, rozniańczonem, jak u dziecka schorzałego, — nic też dziwnego że w tem zbytecznem chorobliwem rozpieszczeniu, samo się zagrzebało, zmalało i zniszczało bez śladu niemal. Tem zbytecznem rozpieszczeniem serca, tłumaczy się nasampierw wygórowana zarozumiałość Rousseau'a, w pożyciu z ludźmi, z któréj otrząść się nie mógł w żaden sposób i jakiéj zaród spoczywał w nim niestety od pierwszych lat młodości. Byłto rodzaj dumnéj, wzgardliwéj opryskliwości, oburzającéj się na wszystkich i wszystko — rodzaj skrytéj zjadliwéj podejrzliwości, żebraczéj dumy, wzgardy i dokuczliwéj zawiści. Odurzony tryumfami sławy, chciał zmusić świat cały do wybijania pokłonu przed jego ubogim, nędzarskim

żywotem; co więcéj, chełpił się nie bez zgryźliwego przekąsu ze swego ubóstwa i urodzenia, usiłując pobić tą bronią zamożniejszych lecz mniéj uzdolnionych przyjaciół i znajomych. Rousseau nielubił towarzystw, nielubił zgiełku salonowego, bo to, jak sam mówi, uhliżało jego ubóstwu... Szczególne urojenie! „Wepchnięty mimo woli i chęci (powiada na innem miejscu swych wyznań) w sfery dostojnych towarzystw, byłem zmuszony przejąć się tonem, który mnie do szpiku urażał. Postanowiłem tedy zdeptać nogami to zgiełkowe ceremonialne życie, stałem się cynikiem, ale cynikiem ze wstydu i przymusu: udawałem że gardzę wygórowanemi obyczajami, bo nie byłem wstanie wydołać ich wymaganiom." To szczególne usposobienie jego, rozciągało się nawet aż na ubiór. Na pierwsze przedstawienie jednéj z operetek jego w Wersalu przybył niegolony, nieumyty nawet, w ubraniu strasznie zaniedbanem. W późniejszych latach ubierał się często po armeńsku. Wolter nazywał go dla tego „Platonem włachmanach Diogenesa."

W ślad za zarozumiałością Rousseau'a poszło i samolubstwo. On pierwszy po wielu leciech, jął się do napisania pamiętników o sobie. Ale te pamiętniki, znane powszechnie pod tytułem *Wyznań (Confessions)*, stały się niestety pomnikiem jego bezwzględnéj dziwaczności, zarozumiałości, samolubstwa i podstępnego faryzeuszowstwa. Rousseau chciał się zamaskować; i usprawiedliwić fałszywie naciąganemi faktami swoje obłędy: „Podejmuję dzieło (mówi on w *Wyznaniach*), które niema i nie będzie mieć równego sobie. Chcę pokazać ludziom człowieka w całéj prawdzie jego natury, a tym człowiekiem jestem ja, tak jak mnie widzicie. Znam moje własne serce, ale znam i ludzi. Nie jestem bynajmniéj urobiony na wzór innych, lecz na wzór samego siebie; śmiem nawet mniemać, że nie jestem z rodzaju tych, którzy istnieli kiedykolwiek lub istnieją. Jeżeli nie jestem lepszym od nich, to pewnie cale innym. Niech sobie zagrzmi trąba sądu ostatecznego; z tą księgą w ręku stawię się przed tron najwyższego Sędziego, i rzeknę głośno: „Ot, tu jest com zdziałał, com myślał i czem byłem". Zarówno dobre jak złe przedstawiam wam w tem dziele; otwartość moja jednaka. Nie pominąłem ni złe ni dobre, nie ująłem i nic nie dodałem.

Ukazuję się takim jakim byłem zawsze: nizkim i wzgardy godnym, ale i dobrym, szlachetnym i wzniosłym.

Wieczny Boże! zgromadź naokół mnie wszystkich współżyjących, ażeby mnie posłyszeli; niech zapłaczą, niech westchną, niech zapłaczą nad moją zdrożnością lecz niech każdy z nich odkryje przed Tobą swoje serce z równą szczerotą, i niech powie choćby jeden tylko: „ja byłem lepszym od tego tu".

To zagadkowe samolubstwo Rousseau'a wychodzi szczególniéj na jaw w stosunkach z przyjaciółmi. Wymarzył on sobie jakiś świat fantazyjny, w którym wszyscy jemu ulegać mieli, Więc też nie mógł znaleść drogi do znienawidzonéj przezeń rzeczywistości. Chciał wymyślić i narzucić współczesnym, jakieś wyjątkowe prawidła życia względem swéj własnéj osoby, chciał być inaczéj sądzonym od drugich i uwziął się na tę wyjątkowość całą siłą genjuszu i charakteru. „O, jak straszliwie pobłądziła Opatrzność (mówi w jednym z listów), że mi się pozwoliła urodzić wręcz innym od reszty ludzi!" Znał więc tylko *swoje* prawa *swoje* skłonności, lécz nie chciał znać *obowiązków* życia. Więc myślał jedynie nad tem, jakby być wolnym, niezależnym. Lada cień powinności urażał go do żywego; napisać list, oddać wizytę, zająć się pracą — wszystko to, jak skoro tylko łączyło się z wymaganiem *powinności*, było dlań śmiertelnem utrapieniem. Uczucie, serce, idealizm były dla niego wszystkiem; zaś czyn — niczem. Nie myślał więc być świętoszkiem, a był nim najoczywiściéj.

Rousseau był niestety także złym ojcem. Bóg dał mu pięcioro dzieci: Rousseau oddał je do domu podrzutków! Zaiste nie można być większym cynikiem, jak skoro on sam udziela rady innym ojcom, ażeby przestali być niemi, jeżeli sami swych dzieci wychować nie zdołają. Nie starał się jednak Rousseau usprawiedliwić z téj ohydy przed potomnością; niechciał (jak mówi) powierzyć wychowania swych dzieci w ręce ograniczonéj Teresy. Być może... ale, czyż lepszym był dla nich dom podrzutków? Trudno nie potępić i nie odwrócić się ze wzgardą i politowaniem zarazem od tego tak strasznego i potwornego charakteru. Nie podlega wątpliwości, że ta straszna myśl trapiła go do końca życia, lubo się z nią przed nikim nie zwierzał. Nie pomogły mu skryte uniewinniania, nie pomogła filozofia, bo zgryzoty sumienia żadnym cynizmem naciąganéj sofistyki przytłumić się nie dadzą. Więc też życie jego było ustawiczną walką filozofa z sumieniem i uczuciem.

Ta dwoistość Rousseau'wego charakteru jest w dziejach oświaty francuzkiéj, historyczną, rzekłbyś typową rzadkością. Całe życie jego było obrazem zabójczéj walki idealizmu z rzeczywistością. Chciał podnieść idealizm i zatknąć sztandar jego na szczycie pragnień ludzkich; lecz że zerwał, że wzgardził rzeczywistością, nie dopiął więc pierwszego, a rozbił się o drugą. Owa dwoistość charakteru miała zresztą swoje ważne pobudki. Rousseau był bowiem nietylko spadkobiercą oświaty z czasów Ludwika XIV i XV lecz zarazem i wrogiem jéj. Ktożby był pomyślał, że w jednéj z epok, którą już współcześni Rousseau'a uważali za szczyt umysłowego rozwoju narodu, zjawi się człowiek, który zamierzałby rzucić kamieniem na tak wspaniałe (jak mniemano) zdobycze oświaty, zdeptać je, zniszczyć w zarodku, obrzucić zelżywemi zarzutami — któryby na domiar powszechnego zdumienia, chciał cofnąć świat ówczesny o kilka wieków w tył — przewrócić w oka mgnieniu istniejący porządek państwa i społeczeństwa, szukać cnót, które już dawno istnieć przestały, któryby wreszcie ośmielił się stawić przyrodę i naiwność przedhistorycznych czasów wyżéj nad ówczesne wykształcenie, cnotę wieśniaczą nad rozum stanu, bezczynność nad zasługę, uczucie nad obowiązek, dowolność nad prawo!.. Przyczyn tego odrębnego charakteru i kierunku Rousseau'a należy poszukać w głębi jego indywidualności, w warunkach jego urodzenia, młodości i uzdolnienia. Należał on do ludzi w dziejach rozwoju umysłowego, których usposobienie ducha i wszelkie dane genjuszu sprowadzić można do pierwiastków nowéj, odrębnéj, rzekłbyś przedhistorycznéj naiwności ludzkiego plemienia. Zdarza się niejednokrotnie, że korzyści które odnosimy z systematycznego trybu szkolnego wychowania, okupujemy bardzo często, kto wie czy nie *zawsze* nawet uszczerbkiem godności naszego umysłowego uzdolnienia. Zdobywamy stopniowo wiedzę

i ogólne o rzeczach pojęcia, zanim jeszcze nad przyczynami wszystkiego zastanowić się zdołamy: znamy pojęcia, teorje i ogólne wszech rzeczy zarysy, lecz nie mamy czasu namyślić się w odpowiedniéj mierze nad samemi przedmiotami tych pojęć i teorji; patrzymy li duchem, a nie oczami, wierzymy w teorje, a nie troskamy się wcale o rzecz samą, podzielamy zdania naszych nauczycieli, a nie dokładamy pracy, by je zgłębić, sprawdzić własną siłą ducha, własnem przekonaniem. I takim też bywa najczęściéj tryb początkowego wykształcenia. Rzadko kto pomyśli nad tem, jakby być samodzielnie myślącym i zgłębiającym potrzeby swojego ukształcenia i stanowiska w świecie. Całe życie nasze możnaby nazwać szkołą, w któréj chyba tylko duchem lecz nie osobą jesteśmy przytomni. Ztąd ta ustawiczna tożsamość wyobrażeń, ztąd monotonja i przesyt życia, ztąd to efemeryczne spospolicenie nauki i wiedzy, zasługi i sławy. Jesteśmy jakby sprzęcikami wielkiéj machiny, odlanemi wedle jednych i tych samych foremek. Więc dziś już mało kto jest w stanie wyróżnić się, wystrzelić nad ogół, mało kto większym jest nad drugich, zdolniejszym nad wszystkich. Ta sama przyczyna która sprawia, że dzieci wykształceńszych stanów odpowiednie do czasu odbierają wykształcenie, lecz najczęściéj bez samodzielnego udziału ducha, bez dołożenia indywidualnéj pracy i przekonania, taż sama przyczyna sprawia także iż wszelkie prawdziwie twórcze i genjalne osobistości pochodzą najczęściéj z warstw i stanów, które żyją zdala od kolei, udeptanéj przez ogół społeczeństwa. Dziecko zamożniejszych rodziców dostaje że tak powiemy gotową pracę do ręki — jakby monetę którą tylko zdać potrzeba, ażeby pójść daléj za drugiemi. Inaczéj dziecko niższych stanów. Ono niedostaje nic gotowego — a to co mu się z matki biedy w spuściznie dostało, zaledwie z ciężkim mozołem na coś dobrego i pożytecznego uprawić się pozwala. Dziecko takie rozwija się wolniéj wprawdzie, ale samodzielniéj. Nie bierze ono niczego za coś stałego lub wykończonego; wszystko wydaje mu się wątpliwem, jakby potrzebującem jego własnego zatwierdzenia. Lecz tem gwałtowniejszym staje się potem atak takich wyrabiających się jednostek na ogół społeczeństwa, tem gwałtowniejszy ich nacisk, rozpieranie się, zachcenia i wymagania — tem gwałtowniejsza natarczywość ich odrębnych zasad i pomysłów—tem uciążliwszem dla ogółu ich własne Ja, ich wola niczem niepowściągniona, ich bezwzględność na wiek w którym żyją i na warunki w jakich się znajduje reszta społeczeństwa.

Rousseau był właśnie taką niezwykłą osobistością, tem potulnem z początku dzieckiem gminu, a późniéj tym zuchwałym dorobkiewiczem (w szlachetnem rozumieniu tego wyrazu) nauki i genjuszu.

Rousseau był dzieckiem gminu—kochał więc tylko gmin, i wszystko bez wyjątku do gminu nachylić pragnął. Łaknął przez długi czas nauki — i na jeden raz staje się olbrzymem wiedzy. Ale do jego celów nie wystarczała ówczesna oświata; Rousseau gardził nią jako niedołężną, pokurczoną, zepsutą, bezpożyteczną. Nie wierzył zatem w jéj skutki — i zapragnął postawić nową na jéj miejsce, wycofnąć ją z obiegu, jak się wycofuje z kursu wytartą lub fałszywą monetę. Niebezpieczne to zaiste, i zuchwałe przedsięwzięcie... Jemu się zdawało, że ówczesna wyrozumowana oświata, wdzieranie się Wolterjanów i Encyklopedystów do tajemnic wiekuistego porządku, oraz do tajemnic Boskości światem rządzącéj, nie mogły wyjść na dobro ludzkości, lecz że tłumiły raczéj świeżość i siłę jéj pierwiastkowości, uczucia i cnoty. Rousseau tęsknił długo za indywidualną niezawisłością; a jednak jakby ku większemu jeszcze udręczeniu, widział się nieraz zmuszonym przywdziać z biedy suknie lokajskie i uginać karku przed panami, których nienawidził. Dla człowieka niezawisłych zasad, było to ciężką plagą. Ależ pytamy, czy ta niezależność indywidualna, z którą się obnosił do końca życia, była do dopięcia w tych czasach obywatelskiego pożycia, które tylko możniejszym korzyści przynosi? Partja arystokratyczna była podówczas nazbyt silną, iżby się pozwoliła zepchnąć ze stanowiska, i to jeszcze na korzyść gminu, któremu zbywało całkiem na przywódzcach, chyba, że ten gmin liczył na posłannictwo Rousseau'a, którego siły indywidualne nie wystarczały atoli do wytrzymania walki z przemożnym zastępem arystokratyzmu. Rousseau nie był stworzony na przywódzcę, i to najmniéj w wieku, który wymagał po walczących żelaznéj siły charakteru. Zamiast się więc podnosić, upadał na siłach. Nadto szlachetna dusza jego kipiała wrogim zapałem przeciw bezprawiu oświaty, która (jak mniemał) uzacnia wprawdzie człowieka, ale go i zniedołężnia. Najgłębsze kwestje ludzkości wirowały w jego umyśle, nie odczepiając go się prędzéj, aż je nie zebrał, nie złożył w ciało i w całość ludzkości przydatną. Usiłował jednem słowem zdruzgotać stare i szkodliwe, aby doprowadzić ludzkość do szczęścia i swobody wewnętrznéj.

Taką była jego zasadnicza idea; i widać ją w każdéj myśli, w każdym wyrazie. Wszystkie pisma Rousseau'a stoją jakby na czatach téj idei, potężnéj zaiste, lecz jak na jego indywidualne siły, za olbrzymiéj. Nie zmienił do końca życia swoich przekonań, owszem, ta szczególna, uparta wytrzymałość, przeplatana tylu cierpkiemi epizodami domowego i towarzyskiego pożycia, jest podobno najzacniejszą stroną charakteru tego genjalnego filozofa. Z dzieł Rousseau'a najważniejszemi są: 1) *Discours sur les Sciences et les Arts.* 2) *Discours sur l' Origine et les Fondemens de l' Inégalité parmi les Hommes.* 3) *Emil.* 4) *Contrat social*—któreto dzieła podparte są nadto mnóstwem oderwanych rozpraw, stanowiących niejako rodzaj ścisłych węzłów pomiędzy większemi jego dziełami. Z tych pierwsze dwa mają za przedmiot krytyczny pogląd na stan ówczesnéj oświaty, wymierzone zaś są przeciwko feudalno-arystokratycznemu systematowi wykształcenia i pożycia towarzyskiego — są jednem otwartem wypowiedzeniem wojny powszechnéj oświacie. Dwa zaś ostatnie (Emil i Contrat Social) zawierają w sobie całkowitą budowę jego nowych zasad, skierowanych mianowicie na polepszenie systemu wychowania i stopniowe przekształcenie ekonomiczno-politycznego bytu Francji. Wszystkie te dzieła łączą się ściśle z sobą powiązane, że ich w żaden sposób wyosabniać nie można. Na dowód, jak dalece jednym spojone są wątkiem, dość będzie np. nadmienić, że pierwsze dwa stanowią niejako wstępy, lub mówiąc doraźniéj, zaczepne punkta względem dwóch ostatnich; i tak *Emil* jest odpowiedzią na pierwsze jego dzieło „o naukach i sztukach" *(sur les sciences et les arts)*, a traktat „o umowie to-

warzyskiéj“ *(contrat social)* odczepką na drugie z kolei dzieło „o nierówności stanów“ *(l' inégalité parmi les Hommes)*. W rozprawie o sztukach i naukach starał się Rousseau wykazać, że ówczesna oświata groziła potomności wyniszczeniem ducha i serca; więc na jéj miejsce usiłował przedłożyć nowy system wykształcenia, wsparty mianowicie na patryarchalizmie, życia towarzyskiego i idealizmie serca— i system ten zawarł w *Emilu*. W dziele natomiast o nierówności stanów, starał się udowodnić przykładami, że istniejące naonczas ustawy państwa, stały w gwałtownéj sprzeczności z istotą i materjalnemi potrzebami człowieka; więc temu znów zaradzić usiłował wykładem nowych teorji, zmierzających do ulepszenia i ujednostajnienia ekonomiczno-politycznego systemu. Podjął zatem na barki ciężką, zdradliwą walkę z przestarzałemi zasadami oświaty, i walkę tę prowadził do końca życia pomimo tysiącznych zgryzot i ciosów ze strony również zapalczywych przeciwników. Rousseau niemógł (rzecz prosta) zakosztować owoców ze swojéj działalności. Osobistość bowiem Roussea'a była jakby stworzoną, ażeby popchnąć naprzód zastały potok dziejów. Rousseau'wi niepodobna odmówić kapłaństwa i wieszczego namaszczenia: byłto rzeczywiście posłannik narodu francuzkiego, pragnącego wyswobodzić się z objęć ponuréj średniowieczczyzny. Słusznie powiedziano, że się urodził o dwa wieki zapóźno: tyle atoli pewna, że jakkolwiek nie dotarł do najwyższego ideału ducha i serca ludzkiego, to im nie pozwolił przynajmniéj pogrążyć się w przepaść bezbożnego materjalizmu Wolterjanów i Encyklopedystów.

August Jeske.

PRAWDZIWI ROBINSONI.

Pod tym tytułem Wiktor Chanoin, wydał ciekawe dzieło, opisujące przygody tak dawnych jak nowoczesnych podróżników, którzy doświadczyli podobnego losu, jak nieszczęśliwy a znany wszystkim Robinson Kruzoe.

Któż z nas w młodych latach nie czytał zajmującéj powieści o Robinsonie? Kogoż nie poruszyły do głębi serca, przygody tego podróżnika, wyrzuconego na odludną wyspę, który tyle wytrwał, tyle przewalczył i przecierpiał? Któż myślą nie podzielał jego trudów tęsknoty i osamotnienia, a następnie słodkiéj pociechy z powrotu w rodzinne progi.

Wiktor Chanoin zowie tę powieść prawdziwem arcydziełem, jednem z najlepszych dzieł dla młodzieży zarówno oświecającem umysł, jak niemniéj rozbudzającem wyobraźnią. Sławna autorka francuzka pani Sand, podziela zarówno to zdanie. W pamiętnikach jéj czytamy, jak wielkie wrażenie sprawiły na młodem jéj umyśle przygody Robinsona Kruzoe.

W dziełku o którem mamy mówić, Wiktor Chanoin pozbierał zręcznie prawdziwe przygody żeglarzy, zapędzonych burzą lub innym wypadkiem w miejsca odludne i niedostępni, gdzie oderwani od społeczeństwa, pozbawieni owoców wspólnéj pracy, w krwawym czoła pocie, zdobywali kęs powszedniego chleba, spożyty w samotności, oblany nieraz łzą gorzką.

„Liczba prawdziwych Robinsonów — mówi autor większą jest niżbyśmy zrazu myśleli, mówiemy tu tylko o wiadomych Robinsonach, bo iluż było takich, o których świat nigdy nie słyszał“. Odkąd człowiek odważył się walczyć przeciw morzu, iluż to zginęło bez wieści, na dalekich i pustych wybrzeżach? Smutne ofiary nędzy i rozpaczy, za życia wymazani z liczby żywych. O tych milczy historja! tajemnica ich cierpień, przepadła razem z nimi!

Znajdujemy Robinsonów w najodleglejszéj nawet starożytności. Mythologja wspomina Filokteta zabłąkanego na wyspę Lemnos, Arganę opowiadającą głuchym skałom, nieszczęśliwe swe losy. Legenda religijna mówi o św. Brandanie i wielu innych zapędzonych w miejsca niedostępne. Podania z dziejów bajecznych mówią, jak król Portugalski Sebastjan, z pola bitwy pod Alkazar-Kebię, gdzie poległ z całą armiją, uniesiony został cudem Bożym na wyspę *Inkoberta* i tam żyje uśpiony z koroną na głowie i berłem w ręku, pod strażą dwóch lwów, i spać tak będzie tysiąc lat, poczem rozbudzi się i poprowadzi Portugalczyków do zwycięztwa na światem“.

Przechodząc od bajecznych podań do historji, autor opowiada ciekawe przygody prawdziwego Robinsona z XVI wieku, majtka hiszpańskiego Piotra Serano, wyrzuconego w skutek rozbicia okrętu, na odludną wyspę, przezwaną od niego Serana. Umiał on doskonale pływać, skutkiem tego uszedł śmierci i dostał się na brzeg piaszczystéj wysepki, pozbawionéj drzew, wody zdrojowéj, i wszelkiéj roślinności. Miał tylko z sobą nóż i odzienie, które niebawem zgniło skutkiem ciągłych deszczów i parnego powietrza. Szczęściem że na wyspie mnóstwo było żółwi, niemi też wyłącznie prawie się karmił. Z początku jadał je surowe, i pił ich krew świeżą, wkrótce jednak potrzeba nauczyła go przemysłu. Pragnął rozniecić ogień nie tyle dla gotowania, jak raczéj dla przynęcenia na wyspę żeglarzy.

Długo nie mógł znaleść krzemienia, aż na koniec po długich trudach, znalazł go w głębi ziemi. W braku drzewa utrzymywał płomień, za pomocą tłustości z żółwi, ości z ryb, i suchéj morskiéj trawy. Na napój zbierał wodę deszczową w skorupę żółwia. Po trzech latach życia tak samotnego, zdziwił się jednego poranku, ujrzawszy nieznajomego człowieka na wyspie. Tym przybyszem był współziomek jego Hiszpan, równie jak on zbiegły z rozbitego okrętu. Wielka była ich radość, dzielili się wszystkiem co mieli, wkrótce jednak przyszło do kłótni o rzecz błachą. Nastąpiło nakoniec pojednanie; odtąd żyli w zgodzie niezmąconéj. Po siedmiu latach Hiszpanie wylądowali na wyspę. Przerażeni ich widokiem, byliby ich niewątpliwie zabili; pacierz głośno odmówiony, wybawił obydwóch od śmierci. Zabrali się z powrotem do Europy: towarzysz Serana umarł w drodze. On sam przedstawiony był Karolowi V, który nadał mu pensją dożywotnią, w ilości 4800 dukatów, zabezpieczając ją na skarbie Brazylijskim. Nieszczęśliwy

Serano nie skorzystał z królewskiego daru: umarł na okręcie, płynąc po pierwszą ratę swojéj pensji.

W tymże samym czasie, w dalekiéj świata stronie inna smutniejsza jeszcze przygoda, powiększyła liczbę prawdziwych Robinsonów. W r. 1540, admirał francuzki Franciszek de la Roque, mianowany został wielkorządcą świeżo odkrytéj Kanady. Był to dzielny marynarz, lecz obok tego, człowiek okrutny i gwałtowny.

Mając polecone sobie założenie kolonji w Ameryce, zabrał z sobą siostrzenicę Małgorzatę z podeszłą ochmistrzynią. Podczas żeglugi, młoda panienka wpadła w oko młodemu Bretonowi z szlachetnego rodu i sama odpłaciła mu tkliwą wzajemnością. Obecny kapłan tajemnie pobłogosławił ten związek. Admirał odkrył tajemnicę i srogą zemstę poprzysiągł młodéj krewnéj. Flota stanęła właśnie w okolicach nowéj ziemi. De la Roque upatrzył odludną wyspę, którą nazwano potem wyspą *Panieńską* (Ile de la Demoiselle). Tam wysadził siostrzenicę z ochmistrzynią, zostawiwszy im trochę zapasów żywności. Młody Breton chcąc podzielić losy małżonki, wysiadł też na ląd, wziąwszy jedynie z sobą łuk i szpadę. Dzięki jego zabiegom, wygnanki osiedliły się dosyć wygodnie, i nie zbywało im na pierwszych życia potrzebach. Nieszczęściem po kilku miesiącach umarł młody Breton. Małgorzata musiała sama polować na zwierza, i myślić nie tylko o sobie, lecz i o staréj niedołężnéj towarzyszce. Jedyną pociechą jéj w osamotnieniu było maleńkie dziecię, które hodowała z niepojętą miłością. Ochmistrzyni w krótce umarła, niedługo po niéj umarło biedne dziecię, Małgorzata została na wyspie sama jedna. W półtora roku potem została uwolnioną przez rybaków Bretońskich.

W chwili gdy miała opuścić na zawsze, smutną wyspę wygnania, Małgorzata chciała po raz ostatni pożegnać trzy mogiłki, usypane własną jéj ręką w cieniu jodeł. Tam modliła się długo i płakała, a kiedy wybawcy usiłowali wyrwać ją z miejsc, w których zagrzebała wszystkie nadzieje swoje, stawiła im gwałtowny opór. Krzepcy żeglarze porwali ją przemocą— wsadzili na statek, i powiezli wygnankę do Francji. Małgorzata jednak została niepocieszoną do śmierci. Otoczona rodziną i przyjaciołmi, myślała tylko o samotnéj wysepce, gdzie w cieniu jodeł pokrytych śniegiem, zostawiła wszystko co ukochała na ziemi!

Idąc daléj porządkiem chronologicznym, autor przytacza zajmujący wypadek, który spowodował zaludnienie wyspy Pitkairn na oceanie południowym. W roku 1789, załoga angielska na okręcie *Bounty*, oburzona na grubjańskie obejścia kapitana Bligh, powstała pod przewództwem porucznika Fletchera Christian. Kapitana wsadzono przemocą na łódkę, i wyprawiono do brzegów z kilku wiernymi majtkami. Opanowawszy okręt załoga, błąkała się od wyspy do wyspy, szukając bezpiecznego schronienia, gdzieby jéj nie dosięgły surowe prawa Wielkiéj Brytanji; nakoniec po tysiącznych przygodach osiedliła się na wyspie Pitkairn, wraz z kobietami, sprowadzonemi z Taiti. Przez lat sześćdziesiąt mieszkańcy wyspy żyli w niezmąconym pokoju, a życie ich prawdziwą nazwaćby można sielanką. Wszystko jednak ma koniec na świecie—skończyła się też pomyślność szczęśliwych wyspiarzy.

Wyspa nie mogła wyżywić ludności zbytecznie rozrodzonéj — część mieszkańców musiała ustąpić, i szukać schronienia, na innych wyspach oceanu południowego. Dziś Pitkairn korzysta z owoców Europejskiéj cywilizacji, mieszkańcy utracili pierwotną prostotę, i śmieją się szczerze z naiwnych ojców swoich, którzy zobaczywszy poraz pierwszy w roku 1814 krowę na okręcie *Briton* dzielili się w zdaniach między sobą, jedni bowiem wzięli ją za wielką świnię, a drudzy za kozę olbrzymią. Wyspa ma obecnie drukarnie, i wydaje dzienniki.

Doszedłszy nareszcie do czasów dzisiejszych, autor przytacza współczesne przygody Ernesta Charton i jego towarzyszów na wyspie św. Karola (z archipelagu Galapagos). Charton ostatni z prawdziwych Robinsonów, szczególnym wypadkiem porzucony został na wyspie: korsarze ukradli jego okręt, podczas gdy wylądował na chwilę z towarzyszami. Całą ludność wyspy, składali nędzni zesłańcy, z Podrównikowéj rzeczypospolitéj. Przez długi czas Charton otrzymywał pożywienie dla towarzyszów, w zamian za portrety rysowane na prędce. Miał przy sobie książeczkę do notatek i jedyny ołówek. Za portret dawano mu dwanaście kartofli, jeżeli dla staranniejszego wykończenia rysunku, trzeba było dwa razy zatemperować ołówek, wtedy odbierał podwójną zapłatę.

Smutna historja Robinsonów — mówi w końcu autor, nie wyrzekła jeszcze ostatniego słowa. Każdy dzień przyczynia do niéj nową stronnicę i kto wie, może w téj saméj chwili nieszczęśliwy jaki rozbitek, na jałowéj i nieznanéj wyspie, rozpoczyna twardy żywot, w nędzy, rozpaczy i opuszczeniu. Aleź obok słusznego politowania, nad losem braci naszych, czujemy godziwą dumę, widząc jak człowiek słaby odosobniony wsparty jedynie mocą ducha, walczy zwycięzko przeciw przyrodzie i przeciwko żywiołom sprzysiężonym na jego zgubę.

O UBIORACH

Mówiliśmy już o ładnych kapeluszach zimowych panien Kuhnke, dopełniając dziś tego przedmiotu, zwrócimy jeszcze uwagę Czytelniczek naszych, na kapelusiki przeznaczone wyłącznie dla młodych panienek, odznaczające się prawdziwie dobrym gustem. Są to śliczne kapelusiki okrągłe czarne aksamitne, z niewysoką główką i prostem rondkiem, przepasane morową czarną wstążeczką, z długiemi końcami. Niektóre z nich przybrane z boku maleńkiem piórkiem, inne prócz wstążeczki, żadnéj nie mają ozdoby. Wszystkie jednak nadzwyczaj przypadają do twarzy, wiadomo bowiem jak czarny aksamit podnosi cerę, i jak ładnie odpowiada jasnem włosom.

Zwróciła także uwagę naszą zgrabna czapeczka szkocka czarna aksamitna, cokolwiek z tyłu podniesiona w górę, obłożona w koło czarnym barankiem. Na wierzchu naszyta wstążeczką morową płaska rozeta, w kształcie *piewry* z lawowym guzikiem w pośrodku. Z tyłu spadają długie końce z takiejże wstążki. Pawie piórko z boku dopełnia zgrabnie całości.

Do ubrania dla młodéj osoby, uważaliśmy śliczną kapotkę różową, z główką bufowaną, rondkiem podniesionem w górę. Brzegiem rondka idzie wązka girlandka z pączków róży z długiemi końcami, spadającemi po obu stronach. Do wiązania służą szarfy z morowéj wstążki, szerokie ledwie na dwa palce, drugie takież szarfy, wiążą się z tyłu poniżéj koków.

Dla starszéj osoby, podobał nam się też bardzo, kapelusz *Empire* fijołkowy aksamitny, nie zbyt mały z rondem zagiętem w środku. Na zagięciu wpięty płaski bukiet z liści ostowych, z aksamitu fijołkowego, otoczonych czarną lawą. Od ronda spadają lawowe cekiny; rulon aksamitny tworzy podpięcie nad czołem; po bokach biała blondynka. Z tyłu kapelusza zarzucona chusteczka koronkowa czarna, która pokrywa cały warkocz, końce od téj chusteczki, przewiązują się pod brodą. Oprócz tego idą szarfy z szerokiéj wstążki fijołkowéj.

Powiemy teraz o ślicznych czepeczkach i ubiorkach na głowę. Dobór ich tak znaczny, że osoby każdego wieku znajdą łatwo czego im potrzeba,—czy to do strojnego ubrania, czy na codzień. Stroiki na głowę tegoroczne odpowiadają zupełnie formie dzisiajszych kapeluszy, tak w jednych jak w drugich wielka panuje rozmaitość; do najmodniejszych należą katalanki i tak zwane *piewry*. Zacznijmy naprzód od tych ostatnich, jako odznaczających się nowością.

Ubiorek *piewra* złożony z wielkiéj rozety ze wstążki lub aksamitki, z guzikiem pośrodku, wpina się na środku głowy, wyżéj lub niżéj stosownie do upodobania.

Od téj rozety spadają zwykle dwie długie wstążki w odpowiednim kolorze, przepięte drugą pomniejszą rozetką, którą można przytwierdzić na bokach, lub też na ramieniu. Jest to dziś najmodniejsze ubranie głowy, dla panien lub młodych mężatek. Opiszemy po kolei te któreśmy widzieli w zbiorze ubiorków panien Kuhnke.

Piewra pąsowa aksamitna, pokryta z wierzchu czarnemi paciorkami na drucie. Z tyłu spada na warkocz jeden koniec pąsowy aksamitny, długi na pół łokcia.

Piewra ze wstążki różowéj, i czarnéj w środku, przybrana guzikami kryształowemi. Dwie wstążki czarne i dwie różowe nierozścięte w końcach, spadają na tył głowy, przepięte na warkoczu mniejszą rozetą.

Piewra czarna aksamitna, przybrana pączkami róży, od niéj spadają dwie bardzo długie aksamitki, służące do okręcenia włosów.

Piewra niebieska ze wstążki atłasowéj, przybrana różyczką różową, dwie długie wstążki wązkie na dwa palce przechodzą wolno do ramienia, gdzie się przytwierdza takaż rozeta bez kwiatka.

Do ulubionych też ubiorków na głowę, należą katalanki, moda ich utrzymuje się stale, mimo że minęło parę lat odkąd się po raz pierwszy pojawiły. Wielka w nich panuje rozmaitość; jedne zachodzą w ząb na czoło, drugie ścięte czworograniasto, inne znów tworzą z tyłu dwa a niekiedy trzy zęby.

Najstrojniejsza z tych wszystkich katalanka *kluny* naszyta w deseń białemi perłami; z jednéj strony wpięta róża z liśćmi z drugiéj ładna kokarda zielona aksamitna w kształcie *piewry*. Od jednéj strony do drugiéj, koronka *Cluny*, naszyta perłami, przymarszczona do torsadki z pereł, tworząca naszyjnik, *Colier*.

Katalanka czarna tiulowa naszyta bogato lawą, otoczona czarnemi grelotkami, po bokach spadają końce koronkowe. Z boku wpięty w górę pąsowy kwiat kaktusu.

Katalanka zapleciona z różowéj aksamitki, pomięszanéj z białemi perłami, z tyłu spadają długie końce z boku podpięty kwiat jabłoni.

Katalanka do teatru aksamitna czarna; naszyta pacioreczkami z lawy, objęta grelotkami, z boku różowa róża.

Katalanka *Cluny* ogarnirowana w fałdki niebieską atłasową wstążką szeroką na cal; brzegiem idzie koroneczka kluni. Z pod spodu garnirunek ze wstążki i koronki zakończony długiemi końcami, które można

nasunąć bliżéj twarzy, i związać pod brodą, lub też odrzucić w tył i związać pod warkoczem.

Katalanka kluni z tyłu zakończona w trzy zęby; ogarnirowana koronką. Za tą koronką idzie wązka ruszka ze strzyżonéj materji różowéj. Po bokach spadają końce złożone z ruszki w pośrodku i odwróconéj od siebie koronki kluni.

Opis kwiatów włóczkowych.

N. 1. *Tulipan.* Kolor karmazynowy: jeden blady, drugi jasny, trzeci ciemny. Wziąść drutu cienkiego stosownego do robienia kwiatów, okręcić jedwabiem i formować z niego listek tulipanowy podług wzoru N. 6 objętości 9 centymetrów, a w przecięciu wysokości 4 centym. Jeden koniec drutu od listka przeciągnąć przez środek listka tam i napowrót, co stanowić będzie w środku podwójną żyłkę, zakręcając druciki silnie u dołu. Późniéj wziąść kolor blady włóczki nawlec w igłę, a przytrzymując końce włóczki okręca się kilka razy wierzchołek listka. Po okręceniu obszyć z góry bok prawy raz, kładąc igłę zawsze z góry pomiędzy żyłkę drutu środkowego, a zarazem bok lewy zamieniając obszycie raz bok lewy raz prawy, lecz zawsze kładąc igłę z góry pomiędzy żyłkę, a wyjmując igłę spodem. Obrobiwszy tak trzecią część liścia zamienia się włóczkę, biorąc kolor jasny, a ostatnią część, zarobić kolorem ciemnym. Takich liści zrobić sześć, biorąc przygotowany środek tulipanu oznaczony N. 5. Rozkręconą zieloną włóczką przywija się do tego środka na około w równéj odległości listków trzy, zaginając każdy według kształtu tulipana; następnie przywinąć drugie trzy listki, lecz wszędzie w miejsca pomiędzy schodzące się boki listków poprzednich trzech, przychodzi środek następnych trzech.

Pączek, robi się tak samo, z tą tylko różnicą że składa się z listków trzech znacznie mniejszych, a po okręceniu około środka, ściska się mocno z wierzchu, czyli zagina. Do kwiatu tulipanowego dosyć nisko przywijają się cztery listki tulipanowe w około, co tworzy całą gałązkę.

N. 2. Gałązka kwiatu wyki tureckiéj.

N. 3. Gałązka wyki tureckiéj z liśćmi. Wziąść laseczkę objętości 3 i pół centym. i robić w ten sam sposób jak *bez* tylką z tą różnicą, że się okręca podwójną włóczką pięknego żółtego koloru 25 razy. Zdjąwszy z laseczki związać po 2 nitki u góry, złożyć we dwoje, szczepić łodygę włóczką rozkręconą, i wygiąć takową na zewnątrz w nieznaczny obłączek, jak to przedstawia dokładnie N. 2. Następnie zrobić dwie takie same łodygi, tylko z różnicą że się okręca 27 razy podwójnie włóczkę na laseczce, późniéj dwie takie same po 29 razy, a nakoniec dwie ostatnie po 31 razy, Zrobiwszy 7 gałązek w sposób powyżéj opisany, daje się najmniejsza do wierzchu, a następnie gałązki z 27 razy przykłada się poniżéj lecz jedna na przeciw drugiéj czyli dwie równolegle i w podobny sposób postępuje się aż do końca. Liście przywijają się w ten sposób: dwa listki przywinąć u dołu poniżéj ostatnich dwóch łodyg, lecz tak aby końce tychże wychodziły po nad dwie ostatnie łodygi, następnie niżéj 3 listki a środkowy tak, aby koniec wychodził pomiędzy dwa poprzednie, dwa zaś listki które towarzyszą trzeciemu, przywijają się w sposób taki, iżby rozszerzały gałązkę, t. j. wygina ich się cokolwiek na zewnątrz.

N. 4. Pęczki do kwiatu bzu tureckiego.

N. 5. Środek do tulipana.

N. 6. Liść do kwiatu tulipana.

N. 7. Sposób robienia bzu tureckiego.

N. 8. Liść do kwiatu kamelji.

N. 9. Forma liścia do kwiatu tulipana.

N. 10. Kamelja z liśćmi. Kolor włóczki, jasno karmazynowy, jasno-różowy albo też biały. Bierze się włóczka pojedynczo robiąc kółko, czyli owijając w około razy pięć i włóczką rozkręconą przeszywa się owe kółko w zygzag tam i napowrót, ściągając jednak w przeszywaniu tak iżby z tego uformować listek który by był u góry szerszy i więcéj zaokrąglony, u dołu zaś cokolwiek śpiczasty, jak N. 8. wskazuje. Zrobiwszy podobnych liści trzy, zrobić następnie liści 5, owijając włóczkę razy 6, późniéj liści 8 okręcając razy 7. Po ukończeniu tego wziąść włóczki okręcić na kawałku drutu tyle razy aż się sformuje gałeczka, do tego zaś przyszywa się owe pierwsze 3 listki, układając je w sposób pączka, następnie przyszywa się 5 listków z dołu pączka t. j. przyszywa się za końce śpiczastsze, a strony zaokrąglone wygiąć mocno na zewnątrz jak wskazuje kamelja, zakładając jeden po za drugi w około łodygi, następnie ostatnie 8 w sposób wyżéj wspomniany, w końcu wycina się pięciolistna w okrągłe końce gwiazdka z zielonego batystu, zawdziewa się na drucik pod kwiat i podkręca się włóczką.

Pączek, robi się podobnie jak wierzch kamelij z 3 listków tylko pomniejszych, z mniejszą gwiazdką i zielone listeczki w połowie w palcach składane i w górę zwrócone, przywijając do łodygi 3 liście batystowe kamelii.

N. 11. Jasmin z liśćmi.

N. 12. Kwiat jaśminu zrobiony z białéj włóczki ze środeczkami żółtemi. Na wałeczku grubości małego palca w ten sam sposób jak opisaliśmy *bez* założyć 20 oczek, potem zdjąć z wałeczka i powiązać jedwabiem po 4 oczka, będzie więc 5 listków. Przez środek przeciągnąć 5 białych nitek mocno nawoskowanych, nawlec żółte maleńkie perełki i skręcić co stanowić będzie nitki pyłkowe, jaśminu. Pączek robić jakby tylko jeden listek jaśminu, a potem uwinąć gałązkę, kładąc najprzód pączek, następnie kwiatki, a w końcu przywinąć listki jaśminowe.

N. 13. Pączek bzu tureckiego. Na laseczkę przykłada się pojedynczy kawałek drutu, obwija 8 razy włóczką pojedynczą, skręca drucik silnie na laseczce, a po zdjęciu wiąże się wszystkie nitki razem u wierzchu, co formuje pączek bzowy. (Drut do tego powinien być okręcony bawełną, włóczką lub jedwabiem zielonym rozkręcanym.

Po ułożeniu kwiatów bzowych dodać listki zielone batystowe. Korzonki gałęzi okręcają się lekko watą a potem włóczką zieloną.

N. 14. Kwiatek do bzu tureckiego z lila włóczki.

N. 15. Gałęź bzu tureckiego z włóczki blado lilla składa się z 6 pączków i z 22 kwiatków.

Sposób robienia następujący:

Wziąść laseczkę objętości 2 cent. 2 druciki skręcić u dołu, przyłożyć na laseczkę, przytrzymując wielkim palcem ra-

zem z włóczką we dwoje, następnie włóczkę owijać około laseczki pomiędzy druciki, a przytrzymując palcem włóczkę, przekładać druciki jeden w prawo drugi w lewo. Po obwinięciu takowego 4 razy zdejmuje się z laseczki, i co dwie nitki włóczki, wiąże się rozkręcanym jedwabiem lub rozkręcaną włóczką takiegoż koloru, jak N. 4 wskazuje, a skręcając u dołu druciki formuje się bzowy kwiatek podług N. 14.

Włóczki angielskie do robienia kwiatów powinny być jak najwięcéj zbliżone do naturalnych kolorów, jakie się w kwiatach znajdują, kształt ich również najstaranniéj naśladowany. Drut do uformownnia niektórych kwiatów musi być cienki i dobrze wypalony, aby był miękki i łatwo się wyginał. Przed użyciem obwija się go rozkręconą włóczką albo jedwabiem tego samego koloru, jakiego będzie włóczka na wierzchu. Żyłki i prążki na niektórych kwiatach oznaczają się grubą nitką jedwabną. Wałeczki trzeba mieć rozmaitéj grubości.

Opis wzorów z futrami.

1) Kołnierz ścięty kwadratowo, z czarnych junatów, obszyty w koło frendzlą angorową czarną, spięty na guziki lawowe i pętelki. Kapelusik z wydry ubrany piórkiem.

2) Mufka aksamitna czarna, z obu stron naszyta pasem tumakowym lub też innego futra.

3) Kołnierz do salopy futrzanéj lub do włożenia na paletot aksamitny. Kołnierz ten w kształcie chusteczki tak z przodu jak z tyłu, nie zbyt szeroki na ramionach, może być zrobiony z tumaków, lisów niebieskich, popielic, skonksów i każdego innego futra. Kapelusik pokryty skórą mewy z mienionem i połyskującem pierzem; w koło objęty plisą aksamitną czarną. Szarfy czarne aksamitne szerokie pokrywają uszy, a przodu spinają się na lawową broszkę. Kapelusik ten zowie się *à la Mercure* z powodu dwóch wypukłości po bokach, podobnych do skrzydełek na hełmie Merkurego.

4) Boa płaskie, a raczéj krawat z tumaków lub kun (martres), zakończony z jednéj strony łebkiem zwierzątka, z drugiéj ogonem, podszycie z marseliny.

5) Paletot z bristolu ciemno szafirowego, obszyty czarną frendzlą z kozy angorskiéj, guziki wielkie rogowe.

6) Kołnierz z piórek mewy.

7) Mufka z tychże samych piórek, podbita materją fijołkową.

8) Pelerynka pikowana biała atłasowa, obszyta puszkiem łabędzim, do zarzucenia na teatr, lub do wyjścia na wieczór dla młodéj osoby.

9) Mufka aksamitna czarna, obłożona gronostajem, podbita białą materją, po bokach kokardy z szerokiéj czarnéj aksamitki.

10) Krawat długi gronostajowy, podszyty materją białą.

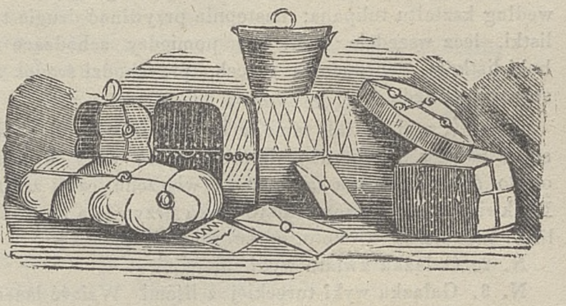
11) Mufka tumakowa z łebkiem wypchanem.

12) Mufka z czarnych junatów, obszyta frendzlą angora.

13) Boa płaskie popielicowe, spięte u szyi na guzik pętlicę.

WIADOMOSC KSIĘGARSKA.

Pod tytułem: „Łatwe sposoby wywabiania wszelkiego rodzaju plam i prania materji wełnianych, jedwabnych, aksamitu, oraz lnianych i bawełnianych tkanin, zebrane od trudniących się praniem i wywabianiem plam, a w domowem użyciu wypróbowane— wyszła książeczka malutka, niepozorna, kosztująca *tylko złotówkę*, którą śmiało wszystkim gospodyniom polecić możemy. Na samym początku mieści się rozprawka o plamach, ich naturze i ogólnych sposobach ich usuwania, z wykładem jak, co i dla czego działa. Następnie autor podaje sposoby szczegółowe niszczenia plam sprawionych przez łój, wosk stearynę oleje różnéj natury, sosy, smarowidła, farby olejne, werniksy, smoły, żywice i t. p. Potem idą plamy z gummy, cukru, od ponczu, herbaty, kawy, czekolady wina czerwonego, owoców, jagód, wapna, sody, potażu, witriolu, serwaseru, kwasu solnego;— daléj inne plamy tak zwane *śniedzią* na bieliznie, rdzą, powstałe ze krwi, z atramentów różnego rodzaju, od orzechów włoskich, z soku tytuniowego z sadzy, błota, kurzu, deszczu, a w końcu mieszczą się sposoby prania wszelkich przedmiotów garderoby, począwszy od pończoch aż do piór strusich u kapeluszy. W dodatku znajdują się przepisy mycia szczotek od włosów, farbowanie podszewek, przyrządzanie wody do prania delikatnych tkanin i t. p. Rzecz cała przedstawiona jasno, zasadnie i zrozumiale, co niezmiernie przemawia na korzyść całéj broszurki. Dostać jéj można we wszystkich księgarniach w Warszawie.



Pani Walerji Ry. Łokieć białéj flanelki w centki niebieskie na kaftaniki kosztuje rs. 2 kopiejek 50. Szerokość jéj dwa łokcie i ćwierć. Beduina z białéj koronki lama rs. 50—takaż rotonda rs. 35.

Pani J. My. z Poznańskiego. Czepeczek z astrami, jaki był opisany w N-rze 40-stym Tygodnika kosztuje rs. 7.

Listy i przesyłki pieniężne na sprawunki adresować prosimy: *Do J. K. Gregorowicza, ulica Żabia, Nr. 956 dom Krzemińskiego.*

Do dzisiejszego numeru dołącza się arkusz ze wzorami wyrobów futrzanych i kwiatów włóczkowych, oraz przepisy kuchenne.

---

w Drukarni K. Kowalewskiego — Za pozwoleniem Cenzury Rządowéj.

(Dodatek).


1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11
12.
13.
14.
15.


1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.

Dodatek do Nr. 45 Tygodnika Mód.

Warszawa dnia 29 Października (10 Listopada) 1866 r.

OBRAZKI

Z PODRÓŻY DO AUSTRALJI

PRZEZ

Wawrzeńca K.

(Dalszy ciąg.)

Postrzeżenie miało zasadę, że zaś między zgromadzonemi było kilku takich co znało dobrze tak Edwarda jak Dicka i przyjaciela jego Mikołaja, poszli więc zaraz tropić podejrzanych. Każdy bowiem z mieszkańców czuł, że idzie o bezpieczeństwo ogólne a więc i własne, że w takim razie władzę w Melbourne nadzwyczaj słabą, złożoną z małego oddziału milicji należy wspomagać wszelkiemi siłami.

Poszukiwania jednak były daremne. Wszyscy trzéj przepadli bez śladu, a nawet Jan w pomieszkaniu kapitana nie znalazł nikogo. Nie podpadało więc żadnéj wątpliwości, że napaści nocne były dopełnione przez bandę utworzoną staraniem kapitana, że przestroga jaką Jakóbowie odebrali, pochodziła od jednego z bandytów z powodów których niepodobna było się domyślić, i że ważniejszy musiał być cel stowarzyszenia jak wywarcie osobistej zemsty. Wszystko to rada nadzorcza mając sobie przedstawiane, wezwała mieszkańców do utworzenia straży bezpieczeństwa, odbywania ścisłych patrolów tak w dzień jak w nocy i chwytania podejrzanych. Zaraz też na drugi dzień dowiedziano się, że za mostem i rzeką Yarayara, w nocy która stała się powodem ogólnéj niespokojności, widziano kilku jezdców z luźnemi końmi i że nad ranem oddział złożony cóś z piętnastu ludzi dobrze uzbrojonych przegalopował drogą do kopalni wiodącą.

— „Widać że niegodziwca djabli porwali“—rzekł Jan do przyjaciół kończąc opawiadanie słyszanych w mieście szczegółów. „Mam nadzieję że z postronkiem wprędce się zapozna, wam zaś można powinszować, żeście się raz na zawsze pozbyli obrzydliwego natręta. Niech no się waży przybyć do Melbourne, rysunek jego jaki zrobiłeś Jakóbie, choć z pamięci ma tak wielkie podobieństwo, że go każdy pozna choćby w małpiéj skórze.

XII.

KOPALNIA W BALARAT.

W rok po opowiedzianych wypadkach, drogą prowadzącą do kopalni w Balarat, posuwało się dwóch jezdców. Jechali drobnym truchtem, mimo tego po śpienionych rumakach łatwo poznać było, że przybywali z daleka, i że nie jedną już milę drogi zostawili za sobą. Oba byli w najpiękniejszym wieku życia niedochodzącym lat trzydziestu, z za pasa wyglądały im rewolwery a z tyłu u siodeł znajdowały się utroczone kociołki, małe zawinięcia ceratowe i w wałek zwinięte wełniane kołdry. Z pozoru więc wyglądali na zamożnych górników szukających nowéj pracy w kopalniach, bo chociaż konie na których jechali były to proste, pełne ognia mierzyny, jednak zawsze stanowiły zbytek, na jaki niewielu pozwalać sobie mogło. Droga wiła się w rozmaitych kierunkach, czasami rozchodziła się w kilkanaście promieni, to znów skupiała się w jednę wyjeżdzoną koléj, albo skręcała nagle na boki omijając tym sposobem miejsca więcéj bagniste, nastroszone pniami lub powalonemi olbrzymiéj wielkości drzewami. Na wyrobienie bowiem dróg wygodnych i bezpiecznych, Australja nie posiada jeszcze dostatecznéj ludności, wreszcie nie stanowią one połączeń pomiędzy miastami powznoszonemi bliżéj morza, ale prowadzą tylko do kopalń, których byt jest czasowy zależny od bogactwa, pokładu złotodajnego. Pierwszy więc lepszy wóz oznacza kierunek drogi, usuwa przeszkody, omija, rąbie siekierą, za tym śladem puszcza się drugi i dziesiąty, a unikając miejsc gorszych w których poprzednicy ugrzęzli lub połamali koła, znaczy nową koléj, jakich czasami po kilkadziesiąt napotkać można. Nieznajomi miejscowości na podobnych drogach nie mogąc dać sobie rady, często błądzą szczególniéj po zachodzie słońca i rozpaliwszy ogień zmuszeni są przy nim przesiedzieć do rana. Młodzi jednak podróżni znali ją widać dobrze, bo jechali śmiało bez najmniejszego zawachania się, i choć w miejscach osłoniętych drzewami zmrok już zupełny panował i tylko jeszcze gdzieniegdzie przeświecały promienie zachodzącego słońca, oni gwarzyli swobodnie, jakby na drodze bitéj prowadzącéj do Paryża lub Londynu.

W tem od strony do któréj jechali dały się słyszyć wystrzały, najprzód pojedyńcze, póżniéj coraz gęstsze które odbijając się echem o pobliskie góry i tonąc w lesistéj dolinie, zdawały się wychodzić ze wszystkich stron, jakby podróżni znajdowali się w samym środku zażartéj walki. Przystanęli więc chwilę nadsłuchując bacznie i pilnie wodząc oczami dokoła. Wszędzie panowała jednostajna cisza przerywana tylko skrzekiem przelatujących papug.

— „To górnicy broń przestrzeliwają“ — odezwał się jeden z podróżnych, krępy brunet puszczając ko-

nia w dalszą drogę — „Dziś Sobota, porządkują się żeby ostrzedz że gotowi są do obrony. Balarat tuż przed nami, trzeba zatem skręcić na prawo, i dać sygnał, stacja niedaleko być musi“.

To rzekłszy przyłożył do ust rękę i wydał głos silny naśladujący wycie szakala. Wycie to w małych a jednak równych ustępach powtórzył parę razy. W głębi lasu odezwał się głos zupełnie podobny ale już jakby radujący się, trwający bez przerwy blisko minutę. W kwadrans potem przedzierając się przez gąszcz leśny i leżące na ziemi kloce i gałęzie, podróżni zatrzymani zostali zapytaniem:

— Kto tam i gdzie jedziecie?

— Cicho Edwardku, cicho — odezwał się przybywający, ów krępy brunet — to ja Andrzéj z Tomaszem. Prowadź nas do ogniska, bo upadamy ze znużenia razem ze szkapskami. A Douglas jest?

— Jeszcze nie wrócił z Balarat gdzie udał się razem z Dickem — odrzekł znajomy już nam od Lordowéj Edward. — „Jest nas tylko kilku z Mikołajem a reszty co chwila wyglądamy“.

— Cóż? jak idą interesa?

— Dobrze. Black Douglas wie już wszystko. Teraz poszedł przekonać się czy w czem nie zaszła jaka zmiana.

— Douglas dobry myśliwy, zna knieje i zwierzynę do któréj mierzy. A teraz prowadź nas bracie do ogniska, i pokrzep koniakiem o którym zapewne lepiéj jak my pamiętaliście.

Kopalnie w Balarat rozłożone są na nierównéj wzgórzystości, otoczone zewsząd leśnym odwiecznym gąszczem, bliżéj tylko gór i przy drodze cokolwiek przerzedzonym. W miejscu gdzie kopalnie zaprowadzono, płócienne namioty rozmaitéj wielkości i kształtu, poustawiane bez żadnego porządku według woli i gustu właścicieli, roją się najmniéj w dwóch tysiącznéj liczbie, jak białe motyle po nad trawą fruwające. Każdy otacza rowek, dla odpływu wody nawalnicą sprowadzonéj i często choć szczupły i niewygodny mieści w sobie rodziny złożone z kilku osób i dzieci kilkorga. Przed każdym leżą oskardy, łopaty, kadeczka, kołyska do mycia złota, ognisko zastępujące komin kuchenny, pies w budce na łańcuchu, a przed niektóremi tylko widać wóz i konia osłoniętych płóciennym nakryciem. Pomiędzy namiotami wiją się ścieżki w różnych kierunkach, głównie jednak prowadzące do źródeł przy dolinie położonych i do głównéj ulicy utworzonéj przez postawione w jednéj linii, sklepy rzeźnika, piekarza, korzennika, hotel, szkółkę dla dzieci i dom do modlitwy i nabożeństwa. Na samym końcu téj ulicy zwanéj przez wszystkich miastem, wznosił się budynek stanowiący mieszkanie komisarza rządowego, wyznaczającego miejsca dla górników do szukania złota, odbierającego ustanowioną od tego opłatę i rozsądzającego zachodzące spory i nieporozumienia. Każda większa kopalnia posiada podobną władzę, rozciągającą opiekę na mniejsze w pobliżu znajdujące się.

Ponieważ to była Sobota, dzień zwykle kończący całą tygodniową robotę, w którym górnicy dzielili się otrzymanym zarobkiem i zajmowali się zakupywaniem zapasów spiżarnianych na następny tydzień, ruch więc przy dwóch sklepach był wielki. Tłoczono się, popychano, jedni wychodzili z koszami i workami już napełnionemi, inni dopiero przez tłum przeciskali się, a każdy rozmawiał jak mógł najgłośniéj witając się ze znajomemi. Co do powierzchowności tego tłumu, ten był wcale nieponętny. Ciężka górnika praca, przez część dnia zatrzymująca go w podziemiu na kilkadziesiąt stóp głębokiem, w pośród błota, wody, gliny, albo przykuwająca do korby na wierzchu szachtu, do koła, kadeczki lub kołyski wymywającéj złoto, niszczy wszelkie zachciewki do stroju i elegancji. Wszyscy też zawalani, zamorusani, pozarastani jak orangutangi, niczem nie wyróżniali się pomiędzy sobą jedynie tylko wzrostem i silniéj rozwiniętą budową. Każdy na spencerku lub koszuli nosił niestarte niczem oznaki znoju, trudu, jakie przechodził: każde ubranie nasiąknięte było potem, mułem i wilgocią, każdą twarz i czoło pokrywała warstwa zaschniętego pyłu, każdą rękę twarda skóra podobna do podeszwy. Tłum więc zgromadzony w ulicy złożony z kobiet, mężczyzn nawet i dzieci, przedstawiał się jednolitym, a jednak składali go ludzie wszystkich stanów, kucharze, rzemieślnicy, adwokaci, lokaje, doktorzy, kupcy, księża, poeci, rolnicy, parobcy, marynarze, uczeni i nieucy, awanturnicy i oszuści, zbrodniarze i poczciwi, malarze, literaci, muzycy, fabrykanci, hrabiowie, żebracy, słowem mieścili się w nim wszyscy, począwszy od Nowo-Zelandczyk[1] i murzyna, aż do zrujnowanego lorda, który nie mo[a]gąc próżniaczyć w Anglji, przybłąkał się aż do Australji szukać szczęścia w kopalniach,

Ponieważ ruch był wielki jak powiedzieliśmy, i każdy zajęty był własnemi sprawami, nikt więc nie zwracał uwagi na jednego z górników, który zamorusany jak drudzy choć miał worek przewieszony przez plecy i wałęsał się od jednego sklepu do drugiego, więcéj jednak nadsłuchiwał co mówią drudzy, jak starał się o zrobienie potrzebnego kupna. Przechodząc od jednego miejsca do drugiego, nadszedł wreszcie przed dom komisarza, przy którym znajdowało się małe gronko górników siedzących na ziemi i z krótkich fajek dym pykających. Rozprawiali z sobą dosyć żywo nie zwracając nawet uwagi, że nieznajomy poprosiwszy o ogień, z zapaloną fajką usiadł od nich niedaleko.

— Róbcie jak wam się podoba— mówił jeden suchy, blady i cokolwiek przygarbiony, Australja już mi stoi kością w gardle, i gdybym wiedział że kopiąc rok jeszcze, znajdę noget stufuntowy, niktby mnie do górnictwa więcéj nie namówił. Mam go dosyć, po uszy, nawet za uszy...“

— Ale jesteśmy na dobréj linji — odezwał się drugi — szacht nasz kończy się i wcale był niezły, warto nowy rozpocząć.

— Rozpoczynaj dwa nawet, ale na mnie nie rachuj“.

— I na mnie to samo, i na mnie — odezwało się kilka głosów — tuby trzeba mieć w tak ciężkiéj pracy cztery ciała i cztery dusze, to możeby człowiek choć przy jednem został.

— Ale uparci jesteście. Możemy mniéj pracować, przy bogatym pokładzie jeden sztych więcéj znaczy, jak sto w ubogim. Kiedyśmy natrafili na dobrą linją trzeba z niéj korzystać. Za ostatnim namiotem, równina się iamie jakby w dolinę przechodziła, szacht więc płytszy będzie jak ten w którym pracujemy.

— A jak linja kończy się zaraz za ostatnim namiotem? — zapytał przeciwnik.

— Dlaczegóż najgorszy przypuszczasz wypadek?

— Bo mam doświadczenie nabyte trzechletnią piekielną pracą. Kiedym przybył do Australji, zdawało mi się że funty gotowe wyłazić będą z pod ziemi za każdem uderzeniem oskarda. Djablo się omyliłem! bo w pierwszym miesiącu górniczego życia o mało nie umarłem z głodu. Późniéj znalazł się zarobek, w końcu uciułało się nieco złota, ale przygarbiłem się, zestarzałem, zrobiłem się jak koń dychawiczny i ty mnie namawiasz abym na nowo wlazł pod ziemię. Nie — ani myślę. Wracam mój kochany do Europy, za grosz tak krwawo zarobiony chwycę się jakiego przedsiewzięcia, a wyrazy złoto, górnictwo i Australja, zabronię dzieciom wymawiać w mojéj obecności jeżeli mnie niemi Bóg kiedy obdarzy.

— Dobrze mówi — potwierdzili drudzy — razem pracowaliśmy, razem powrócimy do starego świata.

Namawiający do dalszéj pracy, chciał z nowem wystąpić dowodzeniem, ale w téj chwili z komisarskiego domu, wyszedł jakiś górnik, tak jak rozmawiający zamorusany trzymając w ręku złożony papier i zbliżywszy się do nich rzekł:

— Transport wyrusza jutro w południe pod strażą sześciu zbrojnych. Razem z nim jadą także turyści i górnicy rozmaici. Bezpieczeństwo więc wszelkie zapewnione, a to kwit na przyjęty od nas depozyt.

— Schowaj go — odezwał się górnik szczególniej przemawiający przeciw dalszéj pracy — ja już kości w sobie nie czuję i zamiast do Melbourne pojadę może pod ziemię. Jeżeli umrę podzielicie się koledzy moim zarobkiem, a mnie wrzucicie w morze, wolę być pastwą rekinów jak téj przeklętéj ziemi, która jak pijawka wysysa człowieka. Przez trzy lata kopać, windować, płukać i wiecznie jeść smażone mięso i chleb zakalcowaty, to nawet sam szatan większego męczeństwa nie wymyśli. Żelazo rdza zjada w wilgoci i podziemiu, cóż dopiero człowieka? Słuchajcie koledzy: — za tydzień robotę w naszym szachcie zupełnie ukończemy, transport ze złotem także dojdzie do Melbourne za tydziń....

— Jeżeli go po drodze Buszrendżery nie rozbiją— odezwał jeden z rozmawiających, ale mu zaraz przerwali drudzy:

— Ho—ho—ho! — straż przy nim komisarska, złożona z ludzi młodych, odważnych, dobrze uzbrojonych, przyzwyczajonych do podobnych napaści i obrony, nie tak łatwo da się pokonać. Wreszcie przepłoszono ich porządnie, a choć jeszcze się po drogach uwijają, to napadają tylko na rodziny pojedynczo podróżujące a nigdy na oddziały zbrojne i w pewny porządek uorganizowane.

— Black Douglas ich herszt, to ma być wcielony szatan — odezwał się znów inny — rozbojów dopełnił kilka z bezprzykładną śmiałością i zdaje się że swych ajentów ma rozsypanych wszędzie, bo wie wszystko i nic się przed nim nie utai. Cóś o nim dawno już nie słychać, może się tylko przyczaił....

— Złapano go w kopalniach Bendigo — i powieziono do Melbourne. Razem z nim ujęto pięciu podobnych łotrów i w kajdanach powieziono w drogę.

Słowa te wyrzekł ów górnik nieznajomy siedzący na uboczu, potem zwiesił głowę i zaczął spokojnie puszczać dym z fajki. Wszyscy zwrócili ku niemu spojrzenia.

— I to jest wiadomość pewna? zapytano po chwili.

— Ztamtąd przyszedłem, mówię to co widziałem na własne oczy.

— I widziałeś Black Donglasa?

— Widziałem i rozmawiałem z nim. W Bendigo poznano go w sklepie a kiedy dwóch rzuciło się na niego wzywając pomocy, powalił obydwóch, wybiegł na ulicę i byłby z pewnością uciekł, ale mu konia raniono w nogę i padając stracił rewolwer. Wpadliśmy na niego jak sępy i skrępowali postronkami.

W godzinę potem w całem Balarat o niczem nie mówiono tylko o Black Douglasie i jego ujęciu. Była to bowiem wiadomość za nadto ważna, aby nie miała poruszyć wszystkie umysły spragnione nowinek a szczególniéj tyczących się ogólnego bezpieczeństwa. Po wypadku bowiem w Melbourne którego tak szczęśliwie uniknęli Jakóbowie, w miesiąc późniéj po znaczniejszych kopalniach a najprzód w Bendigo, nastąpiło pewne wzburzenie między górnikami, mające na celu naśladowanie Amerykańskiéj Unji. Przygotowane do tego umysły, chętnie przyjęły agitacją ludzi przedstawiających rzeczy w jak najlepszem świetle. Poczęły się więc narady, organizowanie, wystosowano żądania, ale w krótce z własną szkodą przekonano się o niepodobieństwie powodzenia. Zdaje się że znany nam kapitan Fokserton, głównie ze swym pomocnikiem Dickem i z najętą szajką biorący czynny udział w całem poruszeniu, miał jakieś własne w tem wszystkiem widoki. Gdy wrócił właściwy porządek, przedtem tak czynni agitatorowie zniknęli bez śladu, a nawet wieść o nich zginęła. Za to w kilka tygodni późniéj, zaczęły się rozchodzić wieści o napaściach i rabunkach na drogach, o różnych kradzieżach po namiotach górniczych, o obdarciu kilku górników wracających z kopalń do Melbourne, a nawet o napaści na jednego bogatego kupca w samym Melbourne, z któréj wyszedł bardzo szczęśliwie bo tylko z przestrzelonem ramieniem. Postrach ztąd tak się rozszerzył, że nieodważano się odbywać podróży w małych towarzystwach a tymbardziéj pojedyńczo, a gdy kto miał większe zapasy złota, oddawał je do zachowania komisarzowi, który zebrane tak depozyta odsyłał potem z konwojem zbrojnym do Melbourne. Zwykle do podobnéj wyprawy przyłączali się górnicy opuszczający kopalnie, i tym sposobem tworzył się zastęp dosyć silny, zdolny nie tylko stawić dzielny opór w razie napaści, ale zadać klęskę napastnikom. Tym sposobem rzemiosło Buszrendżerów praktykowane na pustych górników kieszeniach, żadnéj prawie nie przynosiło korzyści, że zaś połączone były zawsze z wielkiem niebezpieczeństwem, bo do wkradającego się cichaczem do namiotu, lub napadającego na drodze, każdy miał prawo strzelić i zabić, pomału więc zaczęły przycichać się wieści o sprawkach rozbójniczych. Przytem w różnych miejscowościach ujęto kilkunastu rabusiów, i od nich dowiedziano się, że uorganizowana banda znajduje się pod dowództwem Black Duoglasa, i że zupełnie rozbita poszła w rozsypkę. Wiadomość ta z niezmierną radością przyjętą została przez wszystkich górników, żałowano tylko że za tyle złego co sprawili zaborem złota z takim trudem przez górników wydobytego, nie złapano samego dowódzcy, znanego z przebiegłości, zręczności i szalonéj odwagi.

— Gdyby tego ptaszka powieszono — mówiono — po Australji mogłyby dzieci ze złotem podróżować bez żadnéj obawy i niebezpieczeństwa. Dopóki ten łotr żyje, dopóty pewnym niczego być nie można.

Pomimo jednak tak uspakajających wiadomości, w Balarat i Bendigo wstrzymano się przez długi czas z transportem, zwłaszcza że z mniejszych kopalni jak w Owens, w Bufalo i w Mount Couron, podobne wyprawy nie powiodły się i uległy zupełnemu rabunkowi. Że jednak po wyłapaniu kilkunastu rabusiów, znaczny przeciąg czasu zupełnie było cicho, że ze stu blizko górników umyśliło stanowczo opuścić kopalnie i z zarobionem złotem przenieść się do Melbourne, postanowiono więc z drogim tym towarem wyruszyć w drogę a dla większego bezpieczeństwa uprosić o konwój komisarza, co im z łatwością przyrzeczonem zostało. W prawdzie sześciu zbrojnych nie stanowiło wielkiéj siły, ale oprócz nich jeszcze dwudziestu górników miało należyć do karawany i kilku podróżnych, wszyscy więc razem tworzyli oddział dający wszelką pewność bezpieczeństwa.

XIII

POCHÓD KARAWANY GÓRNICZÉJ.

Na drugi dzień w Balarat, ponieważ to był dzień niedzielny, od rana cisza niezwykła panowała. W kopalniach trzecie przykazanie ze szczególną zachowywane jest ścisłością, ale oprócz niedzieli, Nowego roku i pierwszych dni Bożego narodzenia i Wielkiéj Nocy, we wszystkie inne praca na chwilę nie ustaje. Rocznica urodzin królowéj Wiktorji, obchodzoną jest także uroczyście, ale już więcéj światowo, z illuminacją, wystrzałami z ręcznéj broni, sutszą cokolwiek wieczerzą i śpiewami zbiorowemi późno w noc przeciąganemi. Nie wszystkie jednak namioty górnicze brzmią tem weselem, a to stosownie do politycznych przekonań, jakich mieszkańcy ich są wyznawcami.

Jako więc w dzień niedzielny wszystkie doły stały opustoszałe, nie kręciły się korby u wind, ani nie rozlegały nawoływania górników przyjęte w robocie przy spuszczaniu lub wyciąganiu kubłów. Za to ścieżkami od namiotów postępowali górnicy sami lub z kobietami, kierując się ku kaplicy stojącéj w główném ulicy a ze szkółki wysunął się szereg par dzieci także zdążając do tego samego miejsca. Nabożeństwo odbyło się według obrządku kościoła angielskiego, a gdy ukończyła się nauka i przebrzmiały pieśni, tłum wysypał się w ulicę rozdzielając na dwie części, jedna z powrotem do domu, druga do mieszkania komisarza rządowego, przed którym stała już fura mająca przewieść ciężki zarobek górniczy do Melbourne. A nie był on mały sądząc po baryłkach użytych do jego pakunku i można go śmiało było obliczyć na kilkakroć sto tysięcy złotych.

Przy wozie uprzężonym w dwa silnéj budowy konie, stało już sześciu zbrojnych jezdców, dowodzonych przez oficera i przeszło dwudziestu pieszych górników także zbrojnych w rewolwery i dubeltówki, otoczonych zgrają psów niezbędnych zarówno w kopalniach jak w podróży. Przed hotelem stał koń z siodłem damskiem i drugi dla mężczyzny przygotowany, oba równie z rewolwerami w olstrach i przytrzymywane przez znajomego nam Jana Latour'a. Tłuste mierzyny widocznie się niecierpliwiły, i kręcąc rżały wykręcając łby ku towarzyszom stojącym przy wozie.

— Jakóbie i zacna moja przyjaciołko — krzyknął Jan zwracając się do budy i namiotu, odgrywających w Balarat rolę hotelu — spieszcie się bo widocznie nie urodziłem się na masztalerza. Z temi upartemi djabłami w żaden sposób rady sobie dać nie mogę, i tylko czekam jak mi zupełne wypowiedzą posłuszeństwo.

W kilka minut Jakób z Lenorą wyszli z hotelu i żartując z kłopotu przyjaciela dosiedli rumaków łącząc się z karawaną już prawie przygotowaną do drogi. Oprócz nich znajdował się jeszcze jakiś bogaty Anglik w średnim wieku życia, goniący daremnie za synem po wszystkich kopalniach Australji, do któréj uciekł z domu unikając surowéj opieki ojca. Towarzyszyła mu córka, młodziutka bardzo panienka, ostatnia jego pociecha i nie chcąca rozstać się z ojcem pomimo trudów i niebezpieczeństw dalekiéj téj podróży. Jechali także konno bo użycie powozu po drogach Australji, jest prawie niepodobne, Jan zaś z Jakóbem posługiwali się jednym wierzchowcem, i gdy jeden znużył się pieszym pochodem, drugi odstępował mu konia, co łatwo dawało się uskutecznić, przy ciągłych zawadach na drodze tamujących wszelkie zachciewki pośpiechu.

Towarzystwo całe było w przewybornym humorze, do czego przyczyniał się szczególniéj dzień piękny jesienny, słoneczny a jednak nie skwarny, radość jakiéj doświadczali wszyscy opuszczając miejsce, dla jednych nudy i niewygody, dla drugich trudu i mozołu o jakich nie mieli nawet pojęcia i pewność bezpiecznéj przeprawy do Melbourne tego portu wytchnienia tyle upragnionego.

Kiedy po złożeniu ostatnich na wozie tłomoczków i zapasów na drogę, ruszono wreszcie w pochód, za wozem i podróżnemi posunął się tłum zostających górników, pragnących jeszcze choć chwilę przepędzić w towarzystwie opuszczających kopalnie przyjaciół. Wychylono przytem nie jeden kieliszek koniaku i nie jednym obdarzono się uściskiem: jedni żegnali się z radosnem do widzenia! inni ze łzami, lub smutni, milczący, z rozrzewnienia nie mogąc słowa nawet przemówić. Przy wzgórku spuszczającym się w dolinę, po za którą zaraz rozpoczynał się las gęsty, wybujały, podobny do łanu falującego żytem, ostatnie nastąpiło pożegnanie z pozostałą szczupłą garstką odprowadzających, która zbita w kupkę stoła w milczeniu, powiewając jeszcze chustkami i kapeluszami, aż dopóki całą karawanę nie zakryła ściana ciemnego lasu.

— Anim myślał — odezwał się Jan gdy zastęp podróżnych znalazł się w otoczeniu leśnem, jakby odcięty od całego świata — żeby pomiędzy tą zgrają awanturników pozganianych z całego świata, mogło się znaleść tyle szczerego uczucia.

(d. c. n.)

Dodatek do Nr. 45 Tygodnika Mód.

Warszawa dnia 29 Października (10) Listopada 1866 roku.

ROZMAITE PRZEPISY KUCHENNE.

N. 1. Rosół.

Chcąc mieć dobry rosół, trzeba na osób 6 wybrać mięsa krzyżowki, biodrówki lub łojówki funtów5, wypłukać go w czystéj wodzie i nastawić w garnku glinianym a nie żelaznym, nalawszy czystą i nie mętną wodą. Gdy się rosół odszumuje, odstawić od ognia, zalać nieco zimną wodą, zebrać tłustość, rosół przecedzić do innego garnka, mięso dobrze obmyć z szumowin w ciepłéj wodzie, włożyć go na powrót do garnka wymytego z szumowin i nalać rosołem. Następnie dodać 3 lub 4 korzonki grubéj pietruszki, marchew, dużą kalarepę, cebulę pieczoną, pora całego i selera, a na ostatku pół główki kapusty włoskiéj, kalafiora, trzy ziarnek pieprzu, trzy angielskiego ziela i soli umiarkowanéj ilości. Rosół powinien się gotować godzin trzy na wolnym ogniu pod przykryciem; na wydaniu wsypać kopru zielonego drobno siekanego lub pietruszki siekanéj. Jeżeli są dróbka od indyka, pulard, kaczek albo gęsi można je włożyć po sklarowaniu rosołu i dodaniu włoszczyzny, a będzie bardzo smaczny.

Rosół z cielęciny, kury lub kaczki gotuje się w ten sposób, że najpierw wstawić należy włoszczyznę, zagotować ją, w gotujący się odwar włożyć wyżéj wzmiankowany drób lub mięso i gotować tylko dwie godziny, aby się nie rozgotowało. Z drobiu urządzić potrawkę, zrobiwszy sos z przesmażonej odrobiny mąki z masłem, rosołu, żółtka rozbitego i cytryny pokrajanéj w plasterki.

N. 2. Barszcz.

Barszcz najlepiéj zakwasić w domu z buraków ćwikłowych, bo cała dobroć jego zależy na świeżości i czystym smaku. Wziąść pewną ilość buraków opłukać, obrać, pokrajać na części, włożyć do faski drewnianéj lub dużego garnka glinianego, nalać letnią wodą i postawić w miejscu ciepłem lecz nie gorącem, aby za cztery dni najdaléj ukwaśniał. Jeżeli się od razu wszystek barszcz nie spotrzebuje, wtenczas wynieść w chłodne miejsce żeby nie przekwaśniał.

Do rosołu powyżéj opisanego, wlać tyle kwasu burakowego, aby barszcz nie był zanadto ani za mało kwaśny, zagotować razem, a dla nadania koloru mieć osobno ugotowane buraki, które się drobno szadkują i do wazy kładą. Barszcz taki daje się zwykle z uszkami, albo ze świeżą kiełbasą krajaną w kawałki.

Do barszczu użyć także można lżejszego rosołu wygotowanego z kości ze szpikiem, z żył i innych odkrawków mięsa, które nieużyteczne są do zrazów lub kotletów. W takim razie dodać jeszcze kawałek wieprzowiny, grzybów kilka, cebuli, włoszczyzny, a nakoniec do trzech kwart barszczu wziąść pół kwarty śmietany, niepełną łyżkę mąki rozbić dobrze zaprawić barszcz i zagotować należycie.

Do barszczu postnego zamiast rosołu mięsnego używa się tylko smak wygotowany z grzybów, cebuli i włoszczyzny, dodając do zaprawienia większą ilość śmietany. Do zupy téj zwykle się podają kartofle tarte z masłem.

N. 3. Uszka do barszczu czystego, śmietaną niezaprawionego.

Gotowane mięso wieprzowe na wpół z wołowym usiekać jak najdrobniéj, w rondelku rozpuścić masła, dodać tartéj cebuli i zasmarzyć mięso dodawszy trochę bułki tartéj, soli, pieprzu, a nakoniec po odstawieniu mięsa od ognia parę jaj całych. Ciasto ugnieść z funta mąki, dwóch jaj i troszki wody, rozwałkować, pokrajać w kwadratowe kawałki, brzegi posmarować białkiem, ponakładać po troszku farszu, złożyć w kształcie chusteczki, zawinąć ze wszystkich stron i kłaść na gotującą się i osoloną wodę. Gdy wypłyną pieroszki wyjmować na durszlak a następnie do wazy włożyć.

N. 4. Zupa rakowa.

Na 6 osób wziąść pół kopy dużych raków i włożyć do gotującéj wody ze solą i z koprem, gdyż nalane zimną wodą źle się obierają, przeciwnie zaś, włożone do gotującéj wody, mięso rakowe jędrnieje i doskonale się wyjmuje ze skorupek. Po gotowaniu raków przez kwandrans wyjąć ich, a gdy ostygną wybrać szyjki i nóżki, 18 skorupek zostawić do nadzienia, a resztę utłuc w moździerzu, włożyć do rondelka, dodać masła, usmarzyć, następnie massę usmarzoną włożyć w gęste sitko, przelewać rosołem, zagotować i zaprawić pół

kwartą śmietany, rozbitą z pół łyżką mąki pszennéj. Skorupki nadziane gotują się w zupie na samym wydaniu, do wazy zaś kładą się szyjki i nóżki rakowe.

Nadzienie do raków zrobić następującym sposobem. Utrzeć trzy bułki, przesiać przez durszlak, dodać masła, jajko, cokolwiek śmietanki, trochę kopru siekanego, i jeżeli można siekanego mięsa rakowego, nałożyć tą massą skorupki i gotować na zupie. Jeżeliby nadzienie było za twarde, dodać żółtko surowe, do zanadto rzadkiego domięszać bułki tartéj. Zupę postną zrobić na smaku wygotowanym z włoszczyzny i z raków, postępując z zaprawieniem jak z mięsną.

Do zupy téj kładą także ryż ugotowany osobno, parę plasterków cytryny i koper siekany.

N. 5. *Zupa szczawiowa.*

Szczaw czysto opłukany i jak najdrobniéj siekany, smaży się w maśle w takiéj ilości, ile potrzeba do włożenia na wazę, większą zaś ilość szczawiu aby zupa była kwaskowa, nalać rosołem i ugotować osobno, w garnuszku glinianym. Gdy już rosół ugotowany, wyłożyć szczaw na sitko, przetrzeć i przelać rosołem, 3 kwarty zupy zaprawić pół kwartą śmietany z odrobiną mąki, zagotować i wydać na stół.

Do wazy kładzie się szczaw smarzony jak również jajka na twardo gotowane i w ćwiartki krajane lub też osmarzone w maśle. Grzanki z bułek podają się osobno.

N. 6. *Zupa pomidorowa.*

Na 6 osób wziąść 8 pomidorów dużych dojrzałych, opłukać czysto i usmarzyć z pół łyżką masła, potem przetrzeć przez gęste sitko, roztworzyć rosołem i zaprawić pół kwartą śmietany z pół łyżką mąki. Do wazy kładzie się ryż wytajony z masłem albo się podają grzanki suszone.

Kto nie lubi śmietany, zaprawić może zupę czterema żółtkami, które się w garnuszku mocno ubijają i rozprowadzają rosołem.

N. 7. *Paszteciki w ciaście francuzkim.*

Na zrobienie farszu wziąść pół funta dobrego łoju wołowego,usiekać drobno, włożyć do moździerza nagrzawszy dobrze tłuczek we wrzącéj wodzie tłuc dopóki się łój nie rozbije na masło; wówczas dodać pół funta mięsa cielęcego jak najdrobniéj usiekanego, bułeczkę oberzniętą zewnątrz umoczoną w bulionie i wyciśniętą przez serwetę, cebulę upieczoną i na massę usiekaną, nieco pieprzu, soli, muszkatowego kwiatu, jajko i to wszystko razem przetłuc, dodawszy naostatek drobno usiekanéj zielonej pietruszki.

Farsz ten służy do nadziewania pasztecików z ciasta francuzkiego, które się robi sposobem następującym: wziąść kwartę najlepszéj pszennéj mąki dodać jedno jajko, nieco masła i zarobić ciasto zimną wodą, które powinno być ani zbyt twarde ani też za wolne, rozwałkować trochę, nałożyć funt masła świeżego niesolonego, brzegi tego ciasta zakładać do środka i wałkować, powtarzając to kilkanaście razy.

Wałkować trzeba w miejscu ani zbyt gorącem, ani zbyt zimnem, w pierwszym razie masło się rozgrzewa i nie daje wałkować, w drugim razie będzie się łamało. Ciasto rozwałkować ostatecznie dosyć cienko, wyciskać blaszaną foremką, ciastem nakryć i wierzch posmarować rozbitem jajkiem.

Przed wydaniem na stół wstawiają się paszteciki na pół godziny do gorącego pieca.

N. 8. *Sztuka mięsa opiekana.*

Ugotowane mięso w rosole wyjąć, pokrajać w kawałki, ułożyć na półmisku i obstawić rantem czyli ciastem rozwałkowanym na trzy palce wysokim, a ugniecionym z kwaterki mąki, jednego jajka i odrobiny masła. Sos zaś do oblania mięsa zrobić następujący. Parę usiekanych cebul usmarzyć w maśle, dodać cokolwiek mąki lub chleba tartego, rosołu i sera holenderskiego tartego, oblać sosem tym mięso i wstawić do pieca, aby się ciasto opiekło.

N. 9. *Śos angielski do polania sztuki mięsa.*

Włożyć cokolwiek masła do rondelka, zasmarzyć z odrobiną mąki, dodać cukru zrumienionego, wina francuzkiego szklankę, cytrynę pokrajaną w krążki, łyżkę octu, kaparów, zagotować żeby sos był zawiesisty i polać nim mięso pokrajane w kawałki.

N. 10. *Sztufada.*

Sześć funtów mięsa krzyżowego albo skrzydła (rzeźnicy nazywają tak mięso wołowe pochodzące od łopatek), zbić dobrze wałkiem, naszpikować wewnątrz młodą słoniną cokolwiek opieprzoną i posolić całą pieczeń. W rondel nakłaść grubo krajanéj cebuli, buraka, marchwi, sześć ziarnek angielskiego ziela, pół łyżki masła, 3 grzyby suszone, octu dwie łyżek, szklankę wody, zagotować to wszystko, włożyć dopiero wtenczas pieczeń i dusić póty aż mięso będzie miękkie. Na godzinę przed wydaniem na stół wyjąć pieczeń na półmisek, z rondla powyjmować jarzyny, zlać tylko czystą tłustość, zrumienić w niéj mięso, dodać nieco mąki lub chleba tartego, jeden listek bobkowy, parę plasterków cytryny, zalać przecedzonym sosem i dusić na wolnym ogniu, uważając, aby się sos nie wygotował.

Sztufada zwykle się okłada na półmisku buraczkami siekanemi albo kartoflami przecieranemi przez durszlak, które najpierw należy ugotować odlać z nich wodę, osolić, włożyć sporą łyżkę masła, trochę śmietanki i tak przyrządzone zagrzać w rondlu i sztufadę obłożyć.

N. 11. Pieczeń skopowa.

Pieczeń skopową obrać zupełnie z łoju, włożyć do miski glinianéj, skropić octem i wynieść do piwnicy. Na drugi dzień z rana posolić pieczeń miałką solą żeby poleżała trzy godziny, naszpikować słoniną, włożyć na rożen, polewać masłem, a nakoniec pół kwartą śmietany. Tak samo piecze się zając, sarnina, cielęcina i pieczeń wołowa. Piekąc w ten sposób w piecyku na blasze w kuchni angielskiéj, stawiać trzeba w piec mocno gorący, a późniéj często wyjmować i polewać sosem.

N. 12. Potrawa z kapłonów lub pulard.

Najpierw zagotować w rondlu kilka korzonków grubéj pietruszki, parę marchwi, kalarepy, selera, parę cebul, soli i trochę korzeni. Do włoszczyzny téj włożyć 2 oczyszczone kapłony i gotować pod pokrywą do miękkości, uważając jednak aby się nie rozgotowały. Późniéj wyjąć kapłony, rosół przecedzić przez sitko, a w rondlu zasmarzyć łyżkę masła z łyżką mąki pszennéj, roztworzyć rosołem od kapłonów, dodać 6 pieczarek smażonych w maśle, krajanych w paski, amoretek cielęcych obgotowanych wpierw w wodzie z octem i pokrajanych w kawałki, sok z jednéj cytryny i 4 żółtek, ubitych osobno w garnuszku.

Kapłony rozebrać na części i razem z sosem zagotować na samem wydaniu na stół.

Kruchość i smakowitość drobiu zależy na tem, aby był tłusty i rznięty na parę dni przed użyciem, w zimie, a na dzień jeden w lecie, zostawiając go w pierzach.

N. 13. Potrawa z kurcząt ze szparagami.

Oczyszczone kurczęta ugotuj tak samo jak kapłony powyżéj opisane, a sos zrób następujący: masła łyżkę zasmarz z mąką, weź po dwa żółtka na kurczę i osobno rozbij mocno, wléj pół szklanki wina francuzkiego, dodaj szparagi miękko ugotowane krajane w kawałki, roztwórz rosołem z kurcząt i zagotuj wszystko razem.

N. 14. Pasztet Strasburgski.

Biorą się wątróbki od 15 gęsi dobrze ukarmionych i od jednego cielęcia, słoniny trzy funty, trochę bułki tartéj i przesianéj, żółtek 3 i trufli kilka. Wątróbki uduszone wraz z słoniną, rozcierają się i tłuką w moździerzu, fasują przez sito, dodaje się następnie bułka tarta, żółtka i trufle a potem wkłada się do formy masłem wysmarowanéj. Formę przykrytą dobrze wstawić do wody gotującéj się w obszernym rondlu, ugotować, ostudzić, zalać masłem, przykryć jak najlepiéj aby powietrze nie wchodziło, ciastem wierzch oblepić i trzymać w chłodnem miejscu.

A. W.

N. 15. Urządzenie trufli do tegoż pasztetu.

Trufle moczą się na noc w wodzie; nazajutrz do téj wody przecedzonéj dodaje się wina i gotują się w niéj trufle, które po ugotowaniu obrać należy z łuski, drobno pokrajać i z wątróbkami razem utłuc.

A. W.

N. 16. Flaki.

Wziąść flaki dobrze oczyszczone namoczyć w wodzie, wymyć ich kilka razy odmieniając wodę, oczyścić z wszelkiéj tłustości, włożyć je do garnka glinianego w całości, nalać wodą miękką i obgotować zbierając szumowiny. Osobno zaś ugotować rosół z dwóch funtów cielęciny lub wołowego mięsa z należytą ilością pietruszki, marchwi, porów, selera i korzeni i nim nalać flaki pokrajane w cienkie paski. Nakoniec wziąść pół funta masła, dodać 2 łyżki tartéj cebuli, przesmarzyć takową, ale nie przyrumienić, wsypać 2 łyżki mąki pszennéj, zasmarzyć razem, roztworzyć rosołem od flaków, wsypać soli, majranku, imbieru sianego i dusić w dobrze pobielanym rondlu, uważając wszakże aby sosu nie było za nadto, ani za mało. Do flaków robią się jeszcze pulpety i kiszki nadziewane w ten sposób: kiełbaśnicę wypłukać w kilku wodach, tłuszcz wyrzucić, wytrzeć mąką żytnią, przewrócić ją na drugą stronę, nadmuchać aby zobaczyć gdzie są dziury i nadziać kaszką gryczanną drobną. Wziąść pół kwarty kaszki zatrzeć jajkiem i ugotować tylko do połowy na mleku lub wodzie, dodawszy sporą łyżkę masła, potem wyjąć na miskę wsypać trochę soli, pieprzu i angielskiego ziela tłuczonego 6 ziarnek, trochę majranku i wymięszawszy to razem lekko nadziewać kiełbaśnicę, żeby w gotowaniu nie popękała, nalać zimną wodą, wstawić na ogień, a gdy się zacznie gotować pokłuć cienkim widelcem, chroniąc ją od pękania. Na pulpety wziąść łoju od polędwicy, usiekać drobno, żyły powybierać, przetłuc w moździerzu, wyłożyć na miskę, wsypać bułki tartéj przesianéj, parę całych jaj, soli, pieprzu, muszkatowego kwiatu, trochę zielonego siekanego kopru, wymięszać to wszystko doskonale, robić gałki i osobno ugotować na wodzie. Do pulpetów można także domięszać surowéj drobno usiekanéj cielęciny.

Flaki na półmisku okładają się krajaną kiszką i polewają zrumienionym masłem z bułeczką.

N. 17. Wątróbka cielęca z jałowcem.

Wyżyłować wątróbkę, naszpikować słoniną, posolić, dodać masła i dusić na wolnym ogniu godzinę. Utłuc jałowcu łyżkę, dodać masła łyżkę, bułeczkę tartą, wymięszać dobrze, przełożyć tą mięszaniną wątróbkę nakrawaną, poddusić jeszcze i wydać na stół.

N. 18. Klopsy.

Wziąść dwa funty wieprzowiny i dwa funty mięsa wołowego krzyżówki, usiekać na massę, dobrze wyżyłować a na misce rozbić trzy jajka, włożyć w nie mięso, dodać soli, pieprzu, angielskiego ziela w miarę, jedną bułkę tartą i przesianą, cebulę na tarce utartą, wszystko wymięszać należycie i formować z tego kulki okrągłe wielkości małych ponczków, osypując każdy z wierzchu mąką. Na patelni rozpuścić masła, klopsy obrumienić i do rondla składać zalawszy rosołem wygotowanym z kości i żył pozostałych.

Nakoniec przyprawia się sos, cytryną krajaną w plasterki, kaparami i cukrem podług gustu.

N. *19. Salcesony włoskie.*

Mięsa wieprzowego funtów 24.
Mięsa wołowego funtów 9.
Słoniny w kostki krajanéj funtów 5.
Soli kuchennéj funtów 1.
Pieprzu zwyczajnego łutów 4.
Angielskiego ziela łutów 2
Goździków łutów 2
Saletry łutów 6.

Mięso wieprzowe i wołowe bez żadnéj tłustości usiekać jak najdrobniéj, przeskrobać żeby żadnych żył nie było, przymięszać słoniny świeżéj w drobną kostkę krajaną, soli, korzeni i saletry, wyrabiać tę massę mięsną przez dwie godziny i zostawić ją przez noc aby się zmacerowała. Nazajutrz massą tą nakładać kiszki wołowe dobrze wyskrobane i czysto, wypłukane, powiesić na dzień lub kilka dni na wolnym powietrzu, ażeby się mięso uleżało w kiszkach, a następnie wędzić w dymie z jałowcowego chrustu przez godzin 36 do 48, uważając, aby kiszki nie wisiały ciasno, żeby się jedna o drugą nie ocierała.

Po uwędzeniu zdjąć ich, otrzeć z dymu i powiesić na suchem powietrzu, nawet na mróz, a gdy już dobrze obeschną owinąć w papier i zachować w suchem i chłodnem miejscu. *J. S.*

N. 20. Szczupak w auszpiku.

Oskrobawszy szczupaka posolić go w całości na kilka godzin przed gotowaniem, zawinąć w serwetę, włożyć do miedzianéj wanienki i nalać gorącym wygotowanym smakiem z włoszczyzny wraz z korzeniami i dwiema łyżkami octu. Gdy ryba ugotowana i już jest łupka, odsunąć od ognia i zostawić w sosie póki nie ostygnie; późniéj wyjąć z serwety ułożyć na długi półmisek i oblać następującym płynem:

Wziąść kwartę auszpiku, kwaterkę oliwy, łyżkę octu osłodzonego, soku wyciśniętego z połowy cytryny i razem bić miotełką drucianą w miejscu zimnem, póki nie zbieleje. Massą tą posmarować szczupaka i ubrać kaparami, krajanemi korniszonami, gotowaną marchwią i burakami wycinanemi żelazkiem i grzybkami marynowanemi.

Auszpik czyli galaretę ugotować z główki i czterech nóżek cielęcych, przecedzić przez sitko, dodać dwa rozbite białka, smaku z włoszczyzny i razem zagotować, późniéj przez serwetę przecedzić i ubić z oliwą jak wyżéj opisano.

W miejsce galarety z nóżek, użyć można karugu rybiego. Trzy łuty rozgotować w kwarcie sosu w którym się szczupak gotował, przecedzić przez serwetę i ubić z oliwą.

N. 21. Rolada z ryby.

Oczyścić i oskrobać szczupaka, węgorza lub inną rybę, rozpłatać wzdłuż, wybrać z niéj ości, odciąć głowę i osolić dobrze wewnątrz i zewnątrz. Nadzienie zaś zrobić następujące. Wziąść leszcza lub jakichkolwiek ryb, obrać z ości i usiekać na massę, dodać bułeczkę tartą i przesianą, jajko surowe, jajecznicę z 4 jaj, cebulę smarzoną w maśle i nieco korzeni. Massę tę przetrzeć przez sito i nadziać nią rybę, kładąc warstwę farszu i warstwę jaj na twardo ugotowanych i w plasterki krajanych; następnie okręcić rybę serwetą masłem wysmarowaną, zwinąć w kółko, obwiązać szpagatem, włożyć do rondla w którym się znajduje smak wygotowany z włoszczyzny, korzeni, z octu, i gotować przez półtory godziny. Rybę wyjąć i włożyć pod prassę,bulion zaś sklarować białkiem, przecedzić i wygotować do tego stopnia, aby się galareta uformowała do ubrania ryby. r. Ocet i oliwa podają się zwykle do rolady.

N. 22. Ponczki.

Pół kwarty mąki jak najpiękniejszéj przesiać w donicę, dodać półtory kwaterki ciepłego mleka, drożdży gęstych łyżek 2, rozczynić ciasto, posypać mąką i postawić w ciepłem miejscu żeby wyrosło. Następnie wlać 10 jaj mocno ubitych, cytrynowéj skórki drobno siekanéj, trochę cynamonu, soli, 3 łyżki miałkiego cukru, mąki dosypać do należytéj gęstości, a naostatek wlać masła klarowanego łyżek 3, wyrobić to wszystko dobrze i postawić w cieple żeby wyrosło. Jak przybędzie ciasta drugie tyle, ile było w donicy, wziąść stolnicę posypać cienko mąki, rozpostrzeć nie grubo ciasta, pokłaść konfitur w odstępach, przykryć drugim plackiem na wierzch, wycinać ponczki szklanką i na sito układać. Po wyrośnięciu smarzyć w rondlu w gotującym się smalcu, a gdy będą rumiane wyjmować durszlakową łyżką na bibułę, potem kłaść na półmisek, posypać cukrem z wanilją lub je lukrować.

I.

N. 23 Faworki angielskie.

Pół funta mąki, 4 jaja, 4 żółtka, kwaterkę mleka, 3 łuty cukru, trochę soli i kwiatu muszkatowego wyrobić dobrze, włożyć w formę wysmarowaną masłem , wstawić w naczynie napełnione letnią wodą i wsunąć w piec o tyle gorący, aby ciasto

w formie stężało a jednak nie upiekło się. Po ostudzeniu wyłożyć ciasto na stolnicę, rozwałkować i wykrawać kółkiem krążki z których środek również wykroić trzeba, aby tylko pozostała jakby szeroka obrączka. Spuszczać tak zrobione faworki na rozgrzany smalec albo masło, smażyć na rumiano i posypać cukrem i cynamonem.

N. 24. Chruścik anyżowy.

Pół funta masła młodego utrzeć w donicy na pianę, trzy funty mąki wcierać po trochu, zostawiwszy ćwierć funta, dodać 10 żółtek, półkwarty śmietanki, cukru miałkiego przesianego dwa kubki, łut anyżku oczyszczonego i utłuczonego i kieliszek araku. To wszystko razem mięszać w donicy potem brać częściowo na stolnicę, podsypywać mąką, żeby ciasto nieprzylegało, a które powinno być bardzo wolne, żeby chruścik był kruchy i delikatny. Ciasto należy więcéj rozciągać i wałkiem przygładzać jak wałkować. Krajać do upodobania kółkiem i na gotowany puszczać smalec, którego powinno być sporo, aby się równo smarzyło.

D.

N. 25. Faworki.

Kwartę mąki pięknéj, żółtek 7, łyżkę cukru, trochę wanilji tłuczonéj lub cynamonu, łyżkę masła surowego i śmietanki tyle, aby ciasto nie było twarde. wygniatać jak najlepiéj, rozwałkować bardzo cienko, krajać jak zwykle na podługowate paseczki i smarzyć na gorącym smalcu.

Wyjmując posypywać miałkiem cukrem.

K.

N. 26. Mazurki kruche.

Dwa funty tłuczonego przesianego cukru, 2 kwarty pięknéj mąki pszennéj, półtora funta niesolonego świeżego masła, 16 żółtek na twardo ugotowanych i przez sito przetartych, funt migdałów słodkich na massę z różanną wodą utartych, trochę cytrynowéj skórki, cynamonu, 3 surowe żółtka, zagnieść to wszystko na ciasto, porobić mazurki w formie małych placuszków i upiec w umiarkowanie ogrzanym piecu. Z tego samego ciasta można robić obwarzaneczki, gwiazdki i kółeczka.

I. z Nowin.

N. 27. Ciastka do herbaty.

Funt sklarowanego masła utrzeć w donicy na śmietanę, wbijać po jednemu 12 żółtek, dodać funt miałkiego cukru, skórkę otartą z jednéj cytryny i rozcierać pół godziny. Później wsypać funt pięknéj mąki, 12 łutów tureckich rodzenków, 4 łuty cienko krajanéj cykaty i pianę z 12 białek mocno ubitą. Mając blachy wysmarowane masłem rozpostrzeć na nich ciasto, piec w umiarkowanym, piecu przeszło godzinę a po wyjęciu i wystudzeniu pokrajać na grzanki, przysuszyć na blasze i do herbaty podać.

N. 28. Rogaliki.

Do kwarty mąki wlać dużą szklankę mleka letniego, 10 żółtek ubitych i 3 spore łyżki drożdży, wyrobić to dobrze i postawić w ciepłem miejscu, aby ciasto wyrosło. Gdy to nastąpi dodać pół funta sklarowanego masła, jeszcze pół kwarty mąki i znów postawić w cieple aby podrosło. Późniéj wyłożyć ciasto na stolnicę, brać po kawałku, toczyć wałeczki, potem zwijać w kształcie pół księżyca, smarować rozbitem jajkiem i wsadzić w piec umiarkowany na pół godziny.

I.

N. 29 Obwarzanki migdałowe.

Mąki łutów 12, tyleż łutów cukru i migdałów obranych i utłuczonych na miazgę, ćwierć funta masła, całe jajko i jedno żółtko, 5 gorzkich migdałów utłuczonych wraz z słodkiemi, zarobić na ciasto i formować z tego obwarzaneczki okrągłe na stolnicy, powlec lekko pianą posypać cukrem i upiec rumiano.

I.

N. 30. Obrączki kruche.

Pół funta świeżego masła utrzeć na pianę z dodaniem pięciu żółtek gotowanych na twardo i przez sito przetartych i trzech całych jaj surowych, poczem dosypać pół funta cukru na którym otarta była cytryna, a naostatek 3 ćwierci funta mąki. Rozwałkowawszy ciasto grubo na pół palca wyciskać foremką większe i mniejsze obrączki, układać je na pobielanéj blasze, powlec lukrem albo obsypać migdałami drobno siekanemi i upiec w miernie ogrzanym piecu.

N. 31. Tort chlebowy wyborny.

Funt migdałów słodkich i 4 migdałów gorzkich oparzonych i usiekanych lub utłuczonych w moździerzu, pomięszać z funtem miałkiego cukru wsypać do donicy i dodać 24 żółtek wiercąc wałkiem godzinę. Gdy już piec napalony, jak na ciasto drożdżowe, ubić pianę z pozostałych żółtek, wymięszać z massą migdałową i dodać niepełną kwaterkę mąki z ususzonego, utłuczonego i przesianego chleba razowego. Formę lub płaski a szeroki rondel wysmarować grubo klarowanem niesolonem masłem i piec godzinę nie ruszając z miejsca. Po wyjęciu ulukrować i ubrać konfiturami. Do torciku tego wziąść na ulukrowanie cukru miałkiego i przesianego szklankę, pół łyżki krochmalu, pół cytryny wyciśniętéj i jedno białko; ucierać pół godziny łyżką srebrną na talerzu,

massą tą posmarować torcik, ubrać konfiturami, galaretą i wstawić powtórnie do pieca, aby lukier obsechł.

B. M.

N. 32. Makaroniki. X

Funt migdałów utartych na tarce w łupinkach i funt cukru miałkiego mięsza się z pianą z ośmiu białek dobrze ubitych. Blachę wytrzeć woskiem i małą łyżeczką układać makaroniki. Piec powinien być po chlebie.

B. M.

N. *33. Mazurki na opłatkach.*

Wziąść 2 filiżanki migdałów drobno krajanych, 10 żółtek na twardo ugotowanych i przetartych przez sito, 2 filiżanki cukru miałkiego, skórek pomarańczowych drobno pokrajanych, to wszystko łyżką wymięszać, dodać piany ubitéj z sześciu jaj, jeszcze wymięszać, rozsmarować na przygotowane opłatki i upiec w letnim piecu. Po wyjęciu z pieca lukrują się i obsuszają powtórnie.

S.

N. *34. Mazurki które rosną w zimnéj wodzie.*

Szklankę żółtek, szklankę masła klarowanego szklankę śmietanki, pół kubka drożdży, (wszystko to powinno być zimne), zmięszać z taką ilością mąki, aby ciasto było trochę wolniejsze jak na makaron, włożyć w serwetę, zawiązać lekko, żeby ciasto miało miejsce do wyrośnięcia i zatopić na noc w zimnéj wodzie. Nazajutrz rano wyłożyć ciasto na niecekę, wsypać kubek cukru, wymięszać dobrze, porobić mazurki, a jak wyrosną posmarować jajkiem i posypać rodzenkami i krajanemi migdałami.

W. P.

N. *35. Legumina z bani.*

Nieobraną banię wsadzić w piec i upiec, jak ostygnie obrać ją, pokrajać drobno albo utrzeć na tarce i wiercić w donicy, aby massy téj było pół kwarty, dosypać mąki lub utartéj bułki tyle, aby się zrobiło gęste ciasto, dodać żółtek 6 cukru, wanilij trochę, młodego masła topionego łyżkę kuchenną i pianę ubitą z 6 jaj. Rondel wysmarować masłem, wysypać bułeczką, wlać przygotowaną massę i piec przez pół godziny. Po wyjęciu z pieca ubrać konfiturami i polać sokiem.

Proporcja ta wystarczy na osób sześć.

I.

N. *36. Legumina z drobnéj kaszki gryczanéj.*

Krupek gryczanych tłuczonych na mąkę i przesianych filiżanek 2, kwaśnéj śmietany świeżéj filiżanek 2, migdałów słodkich siekanych filiżankę jedną i trzy gorzkie migdały utłuczone w moździerzu, 8 żółtek, masła topionego łyżkę, cukru miałkiego pół łyżki, białka na pianę ubite, razem wymięszać dobrze wlać do wysmarowanego rondla i piec trzy kwandranse. Do leguminy téj podać można śmietanę ubitą z cukrem i z trochą cytryny albo sok jakikolwiek.

N. *37. Legumina z jabłek.*

Jabłka kruche winkowatego smaku obrać z łupiny, środki wydrążyć, ułożyć jedno koło drugiego w rondelku, każde pocukrzyć, podlać trochę klarowanego masła, parę łyżek wody i wstawić do pieca albo też dusić na ogniu, aby były miękkie a jednak nierozgotowane. Tymczasem ubić 10 białek na pianę, wsypać ćwierć funta cukru miałkiego, wymięszać; jabłka nadziać konfiturami, ułożyć na półmisku piramidalnie obłożyć pianą, ugładzić nożem, posypać cukrem, wstawić na pół godziny w niezbyt gorący piec, a gdy przyżółknie ubrać konfiturami i wydać na stół.

N. *38. Pianka jajeczna z jabłeczną marmoladą.*

Jabłka kwaskowe upiec lub ugotować na gęstą marmoladę i do pół funta takowéj ubić osobno 12 żółtek z pół funtem miałkiego cukru; przydać do tego pianę z 8-miu białek, wymięszać razem z marmoladą jabłeczną, wyłożyć na półmisek, ugładzić nożem, a potem ubić jeszcze 4 białek pozostałych, zafarbować sokiem jakim się podoba, ułożyć kupki nakształt małych makaroników na marmoladzie jabłecznéj i posypać cukrem. W piecu trzymać tylko kwandrans.

N. *39. Bliny drożdżowe doskonałe.*

Półtory kwaterki krupek drobnych gryczannych zaparzyć trzema szklankami wrzącego mleka, utrzeć wałkiem jak ostygnie, wsypać 3 szklanki mąki pszennéj i jedną szklankę mleka, rozrobić, dodać 5 żółtek, dwie łyżki dobrych drożdży i postawić w cieple. Jak podejdą z pozostałych białek ubić pianę, dodać do ciasta, wymięszać z lekka i piec na głębokiéj patelni smarując ją piórkiem maczanym w maśle topionym. Lepiéj jeszcze piec je przed płomieniem na węglach i na małych patelniach mało co większych od spodków, smarując je także klarowanem masłem. Blinów nie trzeba przewracać, ale skoro z wierzchu będą żółte, zdejmować i składać na półmisek trzymany w ciepłem miejscu, nim cała partja wypieczoną nie będzie. Podawać do tego masło klarowane lub świeżą śmietanę.

M. J.

N. *40. Wafle.*

Funt masła świeżego niesolonego uwiercić w donicy, wsypać kwartę najpiękniejszéj mąki, rozcierając bezustannie aby ciasto było téj gęstości

jak na naleśniki, wlać kwaterkę śmietanki lub mleka, kubek miałkiego cukru, 8 żółtek wcierając po jednemu, a nakoniec pianę z ośmiu jaj.

Formę od wafli rozgrzać na ogniu, dobrze wysmarować masłem, wlać potrzebną ilość ciasta i piec na mocnym ogniu przewracając formę na drugą stronę. Wykładając wafle na półmisek obsypać cukrem i cynamonem.

N. 41. *Andruty.*

Funt mąki najlepszéj, funt masła klarowanego, funt cukru i jedno jajko, rozprowadzić śmietanką lub mlekiem niezbieranem tak jak na naleśniki, a wysmarowawszy formę na to używaną, piec na mocnym ogniu. Dla nadania kształtu okrągłego, wyjmując z formy, owijać zaraz andruty na wałeczek.

N. 42. *Legumina z cytryny.*

Żółtek 7 rozcierać w donicy z kubkiem miałkiego cukru, dodać sporą łyżkę mąki kartoflanéj albo pszennéj najlepszéj, utrzeć całą cytrynę na tarce wyjmując pestki, a nakoniec dodać pianę z siédmiu jaj. Rondel wysmarować masłem, wysypać bułeczką i zaraz do pieca wstawić.

N. 43. *Legumina z chleba razowego.*

Żółtek 10 utrzeć w donicy z kwaterką miałkiego cukru, dodać kwaterkę suszonego, utłuczonego i przez sito przesianego chleba razowego, ubitą pianę z pozostałych białek i trochę wanilji tłuczonéj. Wymięszać dobrze, wlać do rondla wysmarowanego masłem i wstawić w piec niezbyt gorący blizko na godzinę. Do leguminy téj podaje się sok lub śmietanka.

M. I.

N. 44. *Baumkuchen.*

Potrzeba mieć wałek toczony w kształcie głowy cukru, tylko niezbyt gruby i z otworem przez środek wałka téj wielkości, aby rożen wsadzony nie ruszał się; następnie owinąć dwa albo trzy razy papierem, obwiązać w obydwóch końcach nićmi, wysmarować papier dobrze masłem, ogrzać przy ogniu i oblewać przysposobionym ciastem w ten sposób.

Wziąść funt masła świeżego i utrzeć go w donicy do białości, wsypać funt mąki i znowu rozcierać, funt tłuczonego i przesianego cukru, o który obtarta była cytryna i 25 żółtek kładąc po jednemu i rozcierając ciągle. Nakoniec dodaje się ubita piana z jaj 25 i dla zapachu trochę cynamonu i kardymonji.

Ciastem tem oblewa się wałek warząchwią, obrumienia się kręcąc przy ogniu, następnie znów się polewa takim samym porządkiem, dopóki wszystko ciasto nie wyjdzie. Pod wałek podstawić półmisek lub brytwannę i zbierać ciasto kładąc na wałek i polewając surowem ciastem. Na ostatku trzeba go zrumienić, odstawić od ognia i ostrożnie wałek z ciastem zdjąć z rożna. Po ostygnięciu wyjąć wałek i papier ze środka, brzegi zrównać i na każdym sęku z wierzchu przylepić na cukrze palonym migdały w cukrze smarzone.

W. P.

N. 45. *Babka migdałowa.*

Funt cukru miałko tłuczonego wsypać do donicy, wbić 6 żółtek i rozcierać wałkiem aż zbieleją, dodać funt słodkich migdałów drobno usiekanych i znowu wiercić, wpuszczać 18 żółtek po jednemu ucierać przez 3 kwandranse, nareszcie z 12 jaj ubić pianę razem z massą wymięszać, dodać skórki cytrynowéj lub pomarańczowéj miałko utłuczonéj i bułeczki utartéj i przesianéj 10 łutów. Formę wysmarować masłem niesolonem, wysypać tartą bułką, wlać w nią przygotowane ciasto i wstawić w piec umiarkowanie gorący.

W. P.

N. 46. *Baba petynetowa.*

Mąki kwartę przesiać na nieckę, dodać kopę żółtek ubitych dobrze, śmietanki przegotowanéj i ostudzonéj, żeby tylko była letnia kubek jeden, drożdży gęstych kubek mały, doskonale ubijać, posypać z wierzchu cokolwiek ciasto mąką i postawić w ciepłem miejscu, żeby wyrosło. Potem wlać masła kubek, cukru miałkiego dwa kubki, trochę tłuczonego i przesianego kwiatu cynamonowego, łyżkę stołową słodkich migdałów siekanych, 5 gorzkich migdałów, także drobno siekanych i ubijać pół godziny. Doniczki wysmarować klarowanem i skrzepniętym masłem, kłaść trzecią część ciasta do doniczki, a gdy wyrośnie wstawić, w piec nie bardzo rozpalony. Z pieca wyjmować doniczki bardzo ostrożnie, żeby nie trząść niem i okryć poduszkę serwetą, poukładać ich na bok, a po ostygnięciu wyjmować dopiero z foremek.

W. P.

N. 47. *Baby niekosztowne a bardzo smaczne.*

Kwartę najlepszéj mąki przesiać na nieckę sparzyć kwartą mleka zagotowanego, rozcierając łyżką aby żadnego gruzołka nie było, dodać niepełną kwaterkę drożdży piwnych lub płynnych, trochę soli, wyrobić dobrze, posypać z wierzchu trochę mąką i postawić w ciepłem miejscu żeby rozczyna wyrosła. Gdy już dobrze wyrośnie wlać kwaterkę mleka letniego i wyrabiać ciasto rękami, z 45 jaj żółtka ubite z dwiema szklankami cukru, kwiatu cynamonowego dla zapachu, migdałów słodkich parzonych i krajanych pół funta, 10 migdałów gorzkich tłuczonych w moździerzu, mąki trzy kwarty, na ostatku pół kwarty masła młodego klarowanego i wybijać ciasto przez godzinę. Doniczki trzeba wysmarować grubo masłem kla-

rowanem i skrzepniętem, włożyć ciasta blizko pół doniczki, postawić w miejscu ciepłem żeby wyrosło i wstawić w piec należycie gorący, sprobowawszy go najpierw mąką, która się powinna rumienić, a nie palić. W piecu trzymają się doniczki godzinę, a wyjąwszy jedną, sprobować można słomą; jeżeli będzie wilgotna należy jeszcze ciasto w piec wstawić, a jeśli sucha wystawiać doniczki i po kilku minutach wyjmować z nich babki, aby nie nabrały ciemnego koloru.

N. *48. Strucle.*

Wziąść 3 garnce mąki, 1 i pół garnca rozczynić pół garncem mleka letniego i półkwartą dobrych drożdży, jak ciasto podejdzie dodać 40 żółtek ubitych z pół kwartą cukru, wsypać resztę mąki, 3 kwaterki masła klarowanego i pianę z 20 białek, wyrobić dobrze i zostawić w cieple, jak dobrze podejdzie robić na blachę strucle, a jak wyrosną wstawić w piec na godzinę.

To samo ciasto przełożyć także można makiem sparzonym, utartym w donicy i zaprawionym cukrem lub miodem.

M. I.

N. *49. Sposób robienia pierników.*

Wziąść kwartę miodu rozpuścić na ogniu, później zestawić i gdy trochę przestygnie wsypać pół garnca mąki i wyrobić dobrze aby ciasto było wolne. Do tego wziąść 4 łuty potażu, oblać wódką żeby się rozpuścił, wyrzucić z niego gruzołki jeżeli będą, ubić z dwoma jajami, zmięszać z ciastem i wyrobić należycie. Blachy smarują się oliwą i na nich układają się pierniki w formie małych placuszków, ubierając je z wierzchu migdałami albo też posypując anyżem. Piec powinien być nie zbyt gorący.

I.

N. *50. Groszek suszony zielony.*

Wyłuskać groszku jak najmłodszego, łupiny z niego ugotować dosyć ciasno i tą wodą gorącą i posoloną sparzyć groszek, potem wyłożyć na przetak i ususzyć w piecu po upieczeniu chleba.

S.

N. *51. Groszek zielony konserwowany innym sposobem.*

Wyłuskać drobnego groszku, nasypać w butelki potrząsając ciągle aby były pełne, dobrze zakorkować, wstawić w kociołek, obłożyć sianem, nalać zimną wodą i gotować trzy kwandranse. Jak zastygną butelki w wodzie, wyjąć z kociołka i zachować w miejscu suchem i chłodnem.

N. *52. Szczaw suszony na zimę.*

Młody szczaw zebrany na wiosnę lub w jesieni wymyć w czystej wodzie i suszyć w cieniu rozpostarłszy go rzadko na obrusie. Przechować go w słojach lub garnczku glinianym obwiązawszy papierem.

N. *53. Szczaw na zimę innym sposobem.*

Szczaw jesienny wymyć, usiekać drobno, usmarzyć w rondlu do miękkości i ułożyć w małe słoiki szklanne lub kamienne, zalawszy go łojem baranim albo wołowym. Chcąc wybrać szczawiu do zupy wyłamuje się kawałek łoju, a po wyjęciu zakłada się tym samym kawałkiem; najlepiej jednak układać w takie słoiki, któreby na raz jeden wystarczały.

N. *54. Koper zielony na zimę.*

W jesieni wybrać ładnego kopru, poobrywać zielone gałązki, na słońcu ususzyć, wsypać w szklanne słoiki, obwiązać papierem i zachować w miejscu suchem.

N. *55. Galareta klarowna.*

Na główkę i 8 nóżek cielęcych nalać półtora garnca wody i gotować do miękkości, przecedzić później przez gęste sito, zebrać tłustość, dodać wina białego butelkę, sok z 6 cytryn, cukru 1 i pół funta skórki cytrynowej, parę kawałków cynamonu, 8 białek wpierw dobrze rozbitych i wszystko gotować na miernym ogniu dopóki nie zostanie dwie kwarty. Wylać potem do woreczka flanelowego lub płóciennego. napełnić formę i na lód postawić. Chcąc mieć różową galaretę dodać trzeba łyżeczkę od kawy kokcyneli albo alkiermasu i kilka kropel olejku różanego, a na zielono soku szpinakowego.

N. *56. Galareta pomarańczowa.*

Ośm pomarańcz otrzeć o półtora funta cukru i zrobić syrop z 5 kwaterek wody, wcisnąć sok z dwóch cytryn, zagotować wszystko na wolnym ogniu szumując, potem przecedzić, a gdy ostygnie wlać sok z 8 pomarańcz przecedzony przez serwetę, wygotowaną kwaterkę karugu, wymięszać dobrze, do formy wlać i na lód postawić.
Karugu trzeba do tej proporcij wziąść łutów 5 przetłuc go na drobne kawałki, nalać półtorą kwaterki wody i wygotować na jedną kwaterkę.